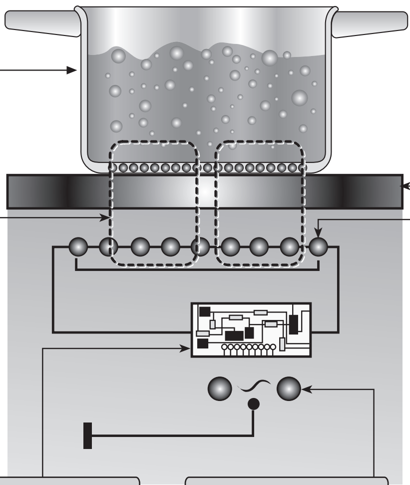
- **I** **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso
- **D** **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung
- **E** **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso
- **F** **TABLE VETROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation
- **GB** **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions
- **NL** **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing
- **P** **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização
- **CZ** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA** - Návod k použití
- **DK** **GLASKERAMISK KOGEPLADE** - Brugsanvisning
- **FIN** **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO** - Käyttöohjeet
- **GR** **ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ** - Οδηγίες χρήσης
- **H** **KERÁMIA FŐZŐLAP** - Használati útmutató
- **N** **GLASSKERAMIKKTOPP** - Bruksanvisning
- **PL** **PŁYTA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO** - Instrukcja obsługi
- **RUS** **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ** - Инструкции по эксплуатации
- **S** **GLASKERAMIKHÄLL** - Bruksanvisning
- **LT** **STIKLOKERAMIKINĖ KAITLENTĖ** - Naudojimo instrukcijos
- **UA** **СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ** - Інструкція з використання
- **SK** **SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DOSKA** - Návod na použitie

Fig.1

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico.
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden.
- Olla con fondo en material de hierro magnético.
- Casserole à fond magnétique.
- Pan with ferromagnetic base.
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal.
- Panela com fundo em material ferromagnético.
- Hrnec se dnem z feromagnetického materiálu.
- Gryde med jern-magnetisk bund.
- Magnetoituva keittoastia.
- Κατσαρόλα με βάση από σιδηρομαγνητικό υλικό.
- Ferromágneses anyagból készült fazék.
- Kjele med jern-magnetisk bunn.
- Naczynie ze spodem wykonanym z materiału o właściwościach ferromagnetycznych.
- Горшок с дном из ферромагнитного материала.
- Kastrull med magnetisk botten.
- Indas feromagnetiniu pagrindu.
- Каструля з дном із феромагнету.
- Hrniec s dnom so železomagnetického materiálu.

- Piano in vetroceramica.
- Glaskeramikkochfeld.
- Encimera en vidrio cerámica.
- Plaque en vitro-céramique.
- Glass-ceramic cooker top.
- Plaat van glaskeramiek.
- Placa em vidro cerâmica.
- Sklokeramická varná deska.
- Glaskeramisk plade.
- Keraaminen liesi.
- Υαλοκεραμική επιφάνεια.
- Kerámia főzőlap.
- Glasskeramisk topp.
- Ceramiczna płyta grzejna.
- Стеклокерамическая панель.
- Glaskeramikhäll.
- Stiklo keramikos viryklės paviršius.
- Склокерамічна поверхня.
- Sklokeramická plocha.



- Campo magnetico.
- Magnetfeld.
- Campo magnético.
- Champ magnétique.
- Magnetic field.
- Magnetisch veld.
- Campo magnético.
- Magnetické pole.
- Magnetisk omrÍde.
- Magneettikenttä.
- Μαγνητικό πεδίο.
- Mágneses tér.
- Magnetisk område.
- Pole magnetyczne.
- Магнитное поле.
- Elektromagnetiskt fält.
- Magnetinis laukas.
- Магнітне поле.
- Magnetické pole.



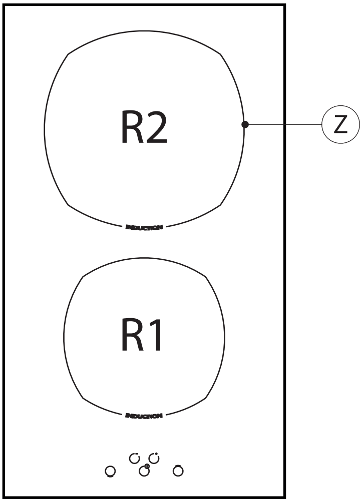
- Circuito elettrico.
- Stromkreis.
- Circuito eléctrico.
- Circuit électrique.
- Electric circuit.
- Stroomcircuit.
- Circuito eléctrico.
- Elektrický obvod.
- Elektrisk kredsløb.
- Virtapiiri.
- Ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Áramkör.
- Elektrisk krets.
- Obwód elektryczny.
- Электрическая схема.
- Elsystem.
- Elektros grandinë.
- Електрична мережа.
- Elektrický obvod.

- Alimentazione elettrica.
- Stromversorgung.
- Alimentación eléctrica.
- Alimentation électrique.
- Current.
- Stroomvoorziening.
- Alimentação eléctrica.
- Elektrické napájení.
- Elektrisk strømforsyning.
- Virransyöttö.
- Ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Áramellátás.
- Strøm.
- Zasilanie elektryczne.
- Электрическое питание.
- Strömförsörjning.
- Srovë.
- Електричне живлення.
- Elektrické napájanie.

- Bobina a spirale di Archimede.
- Archimedesspiralenspule.
- Bobina a espiral de Arquímedes.
- Bobine à spirale d’Archimède.
- Archimedean spiral coil.
- Spiraalspoel van Archimedes.
- Bobina em espiral de Arquimedes.
- Cívka ve tvaru Archimedovy spirály.
- Spole i form af Arkimedesspiral.
- Archimede -induktiospiraali.
- Πηνίο σπιράλ του Αρχιμήδη.
- Archimédeszi spirál kialakítású tekercs.
- Archimedes spiralspole.
- Cewka w kształcie spirali Archimedesa.
- Спиральная катушка Архимеда.
- Archimedes spiralspole.
- Archimedo spiralës ritë.
- Котушка з архімедовою спіраллю.
- Archimedova špirálová cievka.



Fig.2



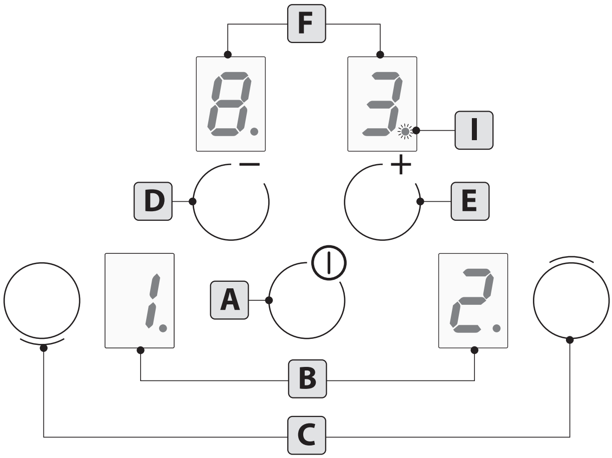


Fig.2B

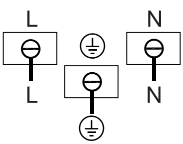
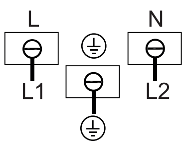
220-240 V~ H05V2V2-F	220-240 V2~ H05V2V2-F
	

Fig.3

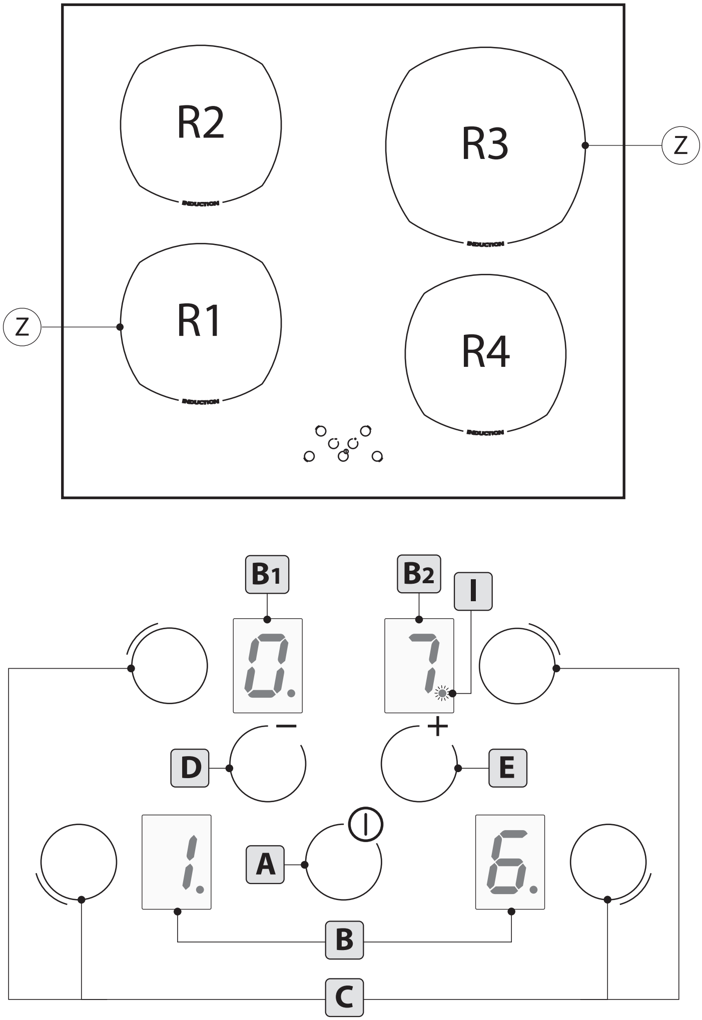

R2
R3
R1
R4
Z
Z
INDUCTION
B1
B2
I
D
E
A
B
C

Fig.3B

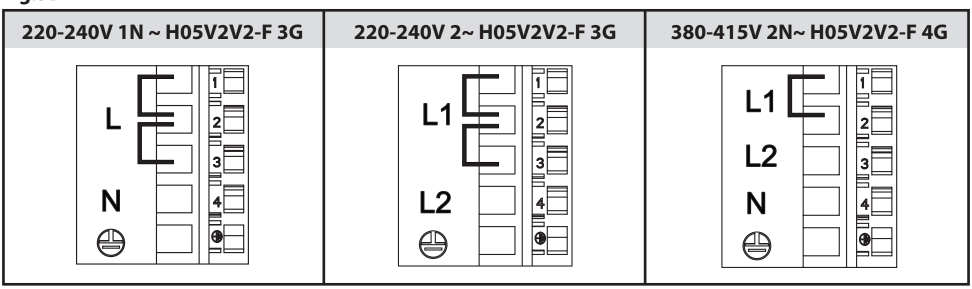
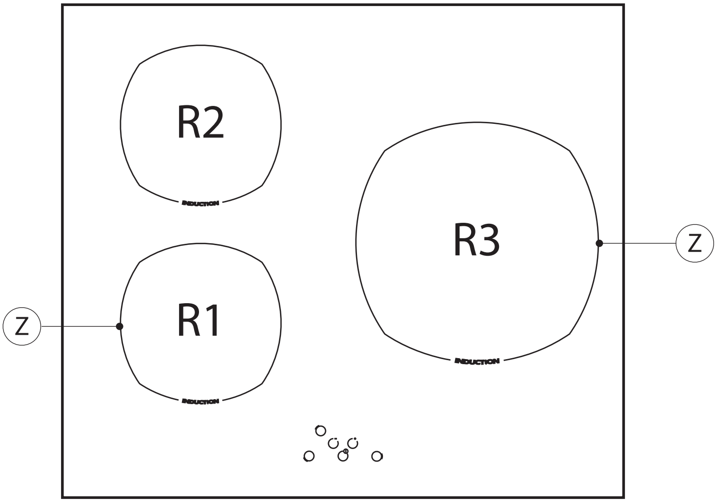
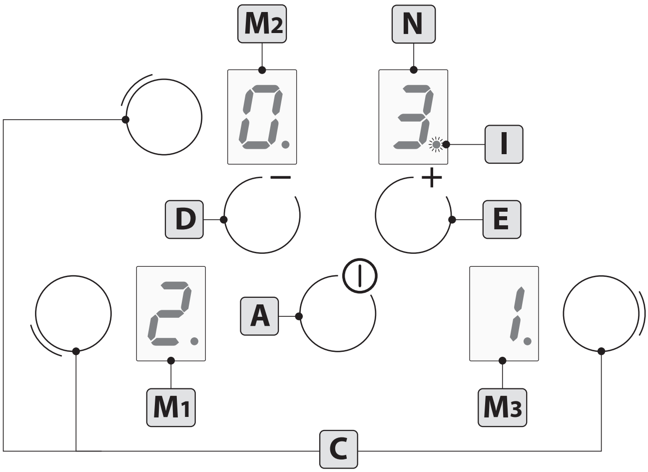

220-240V 1N ~ H05V2V2-F 3G
L
N
220-240V 2~ H05V2V2-F 3G
L1
L2
380-415V 2N~ H05V2V2-F 4G
L1
L2
N
1
2
3
4

Fig.4





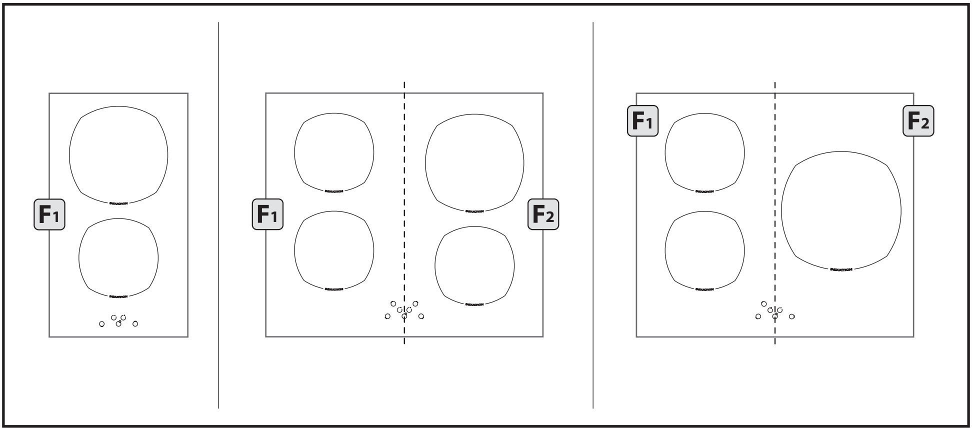


Fig.5

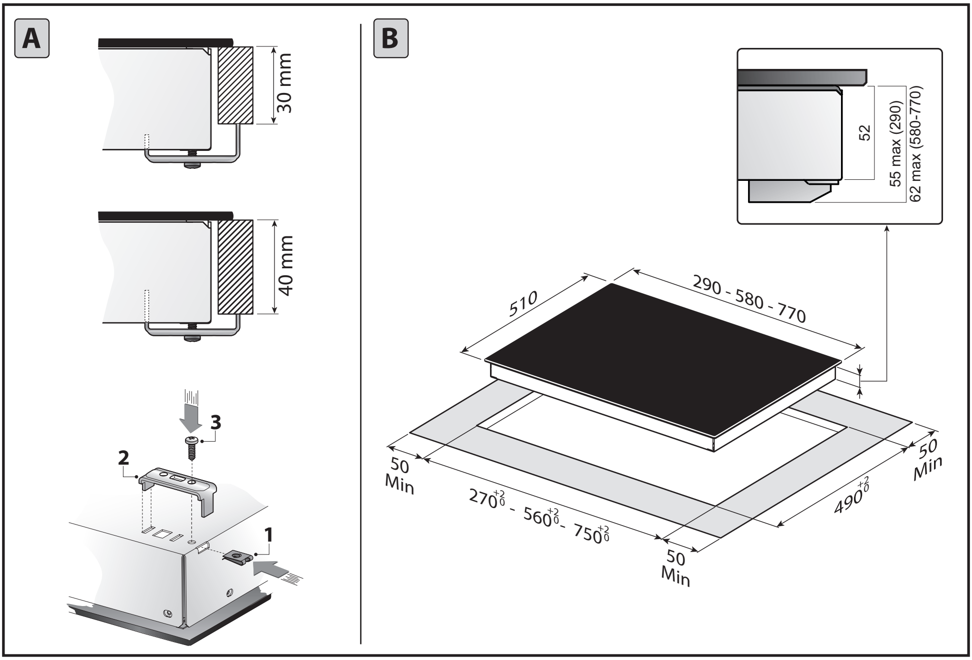


Fig.6

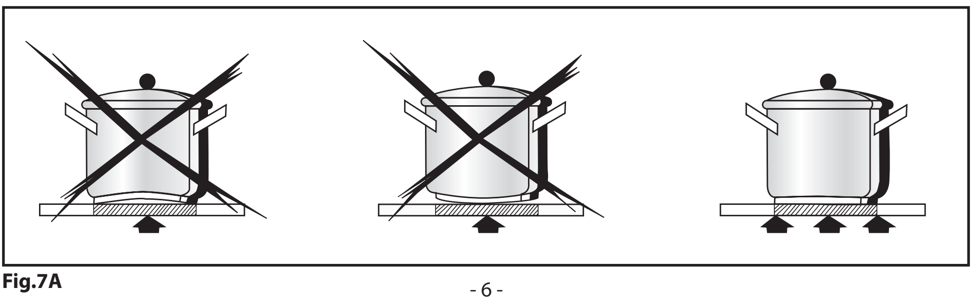


Fig.7A

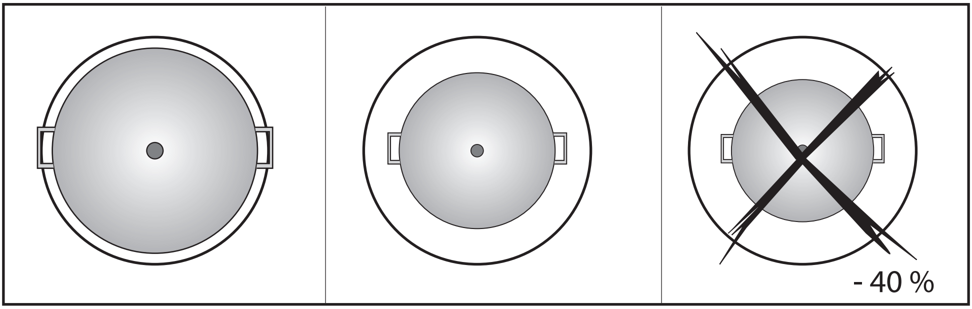


Fig.7B

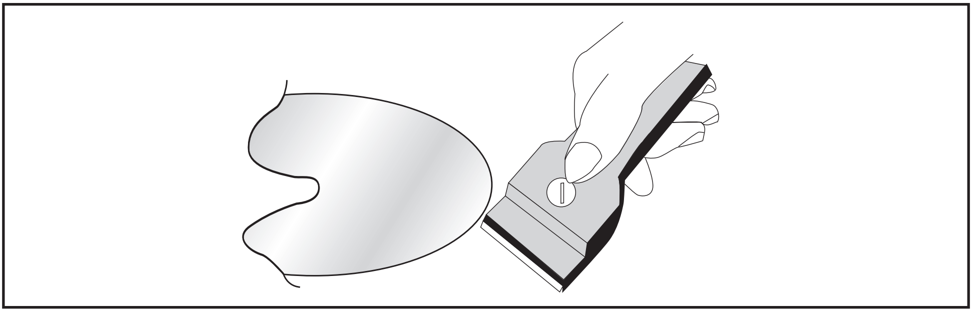


Fig.8

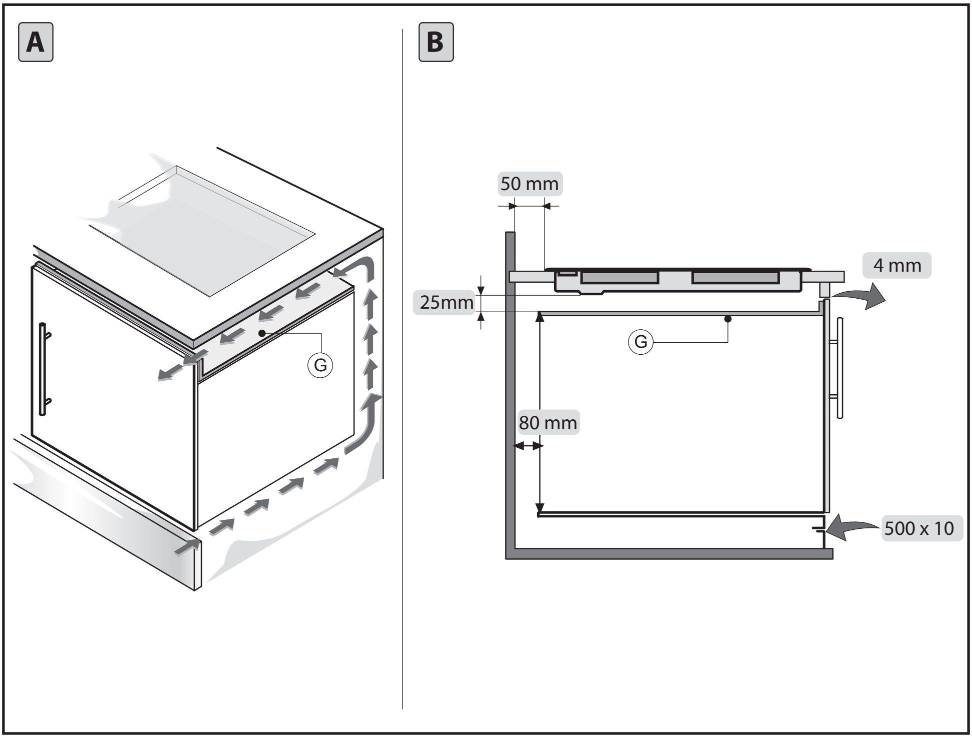


Fig.9

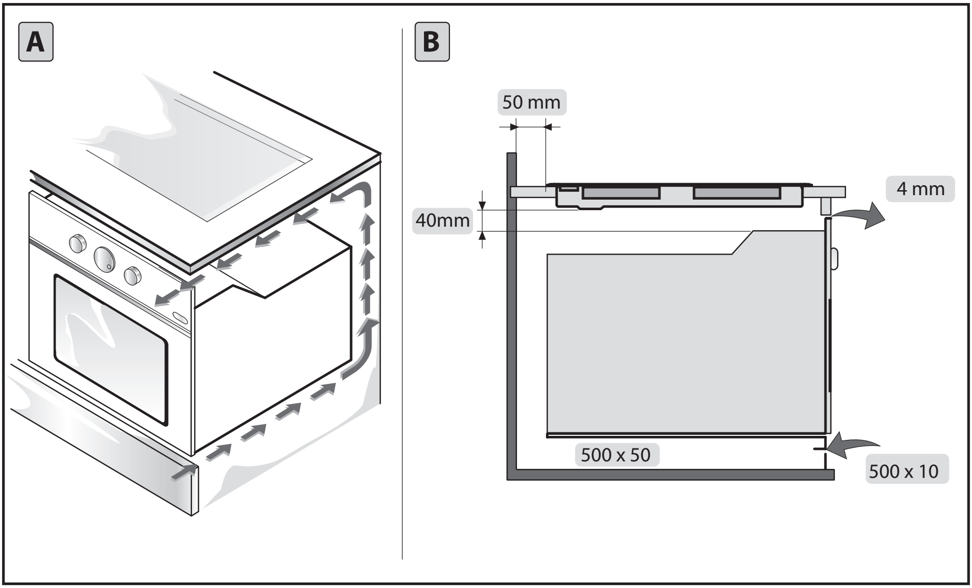


Fig.10

GENERALITÀ

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

1.1 Principio dell'induzione:
Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.
La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:
Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:
-Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro.
-Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
-Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
-Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.
Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.
Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.
Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (Fig.7B).
Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.7A):
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
-Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
-Recipienti metallici con fondo smaltato.
-Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci. Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:
-Controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:
-Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.
-Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
-Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
-Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
-Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
-Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
-Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
-L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
-I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.
-In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.
-Prestare attenzione alle parti facilmente raggiungibili dell'apparecchio che durante l'utilizzo si surriscaldano.
-Evitare le fuoriuscite di liquido, come ad esempio l'olio o altri tipi di grasso, in quanto possono provocare incendi.
-Non tentare di spegnere il fuoco con l'acqua ma spegnere il piano e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
-Non lasciare oggetti sulla superficie di cottura, può provocare incendi.
-Se il cavo risulta danneggiato deve essere sostituito da personale qualificato o dal servizio assistenza.

Attenzione: non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
Attenzione: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.
Attenzione: l'apparecchio non deve essere messo in funzione mediante l'utilizzo di un temporizzatore esterno o comando a distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Posizionamento (Fig.6):
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio Fig.6B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a secondo dello spessore del piano stesso (Fig.6A). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.9A) rispettando le distanze indicate (Fig.9B). Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig.10A - 10B).

Importante: se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento. Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

Attenzione: affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci dove essere una distanza minima di **40 mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (Fig.10B). In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione. Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.9A -10A), rispettando le quote indicate in Fig.9B -10B.

Connessioni Elettriche (Fig.2B - Fig.3B):
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo:
"**H05V2V2-F**" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm^2, mentre per potenze superiori deve essere 4 mm^2. In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

• Uso (Fig.2):
A = Tasto **ON/OFF**
B = Display **zona cottura**
C = Tasto di selezione **zona cottura**
D = Tasto "**-**" / Tasto "**-**" **Timer**
E = Tasto "**+**" / Tasto "**+**" **Timer**
F = **Display Timer**
I = Indicatore **punto decimale**

• Uso (Fig.3):
A = Tasto **ON/OFF**
B = Display **zona cottura**
B1 = Display **zona cottura R2** - **Display Timer**
B2 = Display **zona cottura R3** - **Display Timer**
C = Tasto di selezione **zona cottura**
D = Tasto "**-**" / Tasto "**-**" **Timer**
E = Tasto "**+**" / Tasto "**+**" **Timer**
I = Indicatore **punto decimale**

• Uso (Fig.4):
A = Tasto **ON/OFF**
M1 = Display **zona cottura R1**
M2 = Display **zona cottura R2** - **Display Timer**
M3 = Display **zona cottura R3**
N = **Display Timer**
C = Tasto di selezione **zona cottura**
D = Tasto "**-**" / Tasto "**-**" **Timer**
E = Tasto "**+**" / Tasto "**+**" **Timer**
I = Indicatore **punto decimale**

- Per mettere in funzione il piano premere il tasto "**ON/OFF**", su tutti i display appariranno per 20 secondi circa degli zeri con dei punti decimali lampeggianti.
Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.
- E' possibile **accendere una zona di cottura**, selezionando uno dei tasti "**C**".
- Il display visualizzerà i corrispettivi numeri; quello della zona interessata come gradazione sarà intenso, mentre gli altri saranno più tenui.
- Per regolare il livello di potenza desiderato selezionare i tasti "**+**" o "**-**".
- Selezionando il tasto "**-**" il livello di potenza va direttamente a **9**.
- Se dopo 10 secondi circa non viene effettuata nessuna operazione, la gradazione dei display torna a quella iniziale. Il piano continuerà la sua normale cottura.
- Qualora il livello di potenza è impostato a **0**, la zona di cottura si spegnerà.
- Per **spegnere una zona di cottura** selezionare il corrispettivo tasto "**C**" e portare il livello di cottura a **0**.
- Il display visualizzerà i corrispettivi numeri; quello della zona interessata come gradazione sarà intenso, mentre gli altri saranno più tenui.
- Tutte le operazioni saranno abbinate da un segnale acustico "BIP".
- Quando si porta una zona di cottura "**C**" in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 65°circa, sul display della zona interessata, ci sarà una segnalazione con una "**H**" fissa.

Importante:
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un

sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli dipotenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporanemente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

• Funzione chiave:

Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:

1- Accendere il piano (se risulta spento) selezionando il tasto "**ON/OFF**". Le zone di cottura devono essere spente.
2- Premere contemporaneamente il tasto "**-**" e il tasto della zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) a seconda del modello che si possiede.
3- Premere una seconda volta solo il tasto della zona di cottura R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) a seconda del modello che si possiede.

Nel display comparirà la lettera "**L**" questa, indica che la funzione è attiva.

Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera "**H**" e "**L**".

- Per **disattivare la funzione chiave** spegnere il piano (se risulta acceso) selezionando il tasto "**ON/OFF**".
- Una volta spento, accendere di nuovo il piano.
- Premere contemporaneamente il tasto "**-**" e il tasto della zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) a seconda del modello che si possiede.

3- Premere una seconda volta solo il tasto "**-**".

- Su tutti i display appariranno per qualche secondo degli zeri.

- Se si spegne il piano con la funzione CHIAVE attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione CHIAVE attiva.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **ON/OFF** funziona ugualmente.

• Rilevatore magnetico:

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo U̲.

Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo H alternato al simbolo U̲.

• O.S.D.(Overflow Safety Device):

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Appariranno lampeggiando sul display questi simboli Er 03 che verranno disattivati togliendo l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

• Timer:

Nota: il **Timer** si può attivare su tutte e le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della **zona cottura** selezionata.

Attivazione:

1- Selezionare la zona di cottura "**C**".
2- Impostare il **livello di cottura**.
3- Premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Inizierà a lampeggiare il punto decimale "**•**". Il tempo del Timer verrà visualizzato nei relativi display.
4- Regolare entro 10 secondi circa il tempo tramite i tasti "**+**" e "**-**". Premendo direttamente il tasto "**-**" il tempo verrà impostato a 30 minuti.

Versione 3/4 fuochi:

- Se visualizziamo il punto decimale "**•**" sui display, il Timer risulta attivo.
- Durante la cottura il tempo precedentemente impostato con il Timer non viene visualizzato.
- Per visualizzare il tempo residuo del Timer di una zona di cottura bisogna selezionare la zona di cottura interessata e premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Nei display di "**B1**" e "**B2**" (versione 4 fuochi) e nei display "**M2**" e "**N**" (versione 3 fuochi) apparirà il tempo residuo.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP" e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

Versione 2 fuochi:

- Se visualizziamo il punto decimale "**•**" sui display il Timer è attivo.
- Il lampeggiare del punto decimale indica la zona con il tempo Timer più basso quindi, la prima zona che si spegnerà. Il display del Timer visualizzerà il tempo rimanete della prossima zona che si spegnerà.
- Per visualizzare il tempo residuo del Timer di una zona di cottura: selezionare la zona interessata, premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**", dopodichè sul display del Timer "**F**" apparirà il tempo residuo.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP" e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

Per **disattivare la funzione Timer prima del tempo impostato** selezionare la zona di cottura interessata, premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Selezionando una seconda volta il tasto "**-**" portiamo il tempo a **0**. Dopodichè la zona di cottura continuerà la sua normale funzione.

• Minute Minder (Countdown):

Questa funzione può essere utilizzata sia con le zone di cottura attivate/disattivate che con il Timer inserito.

- Il **Minute Minder** permette di impostare un conto alla rovescia stabilito che va da 1 a 99 minuti.

Allo scadere del tempo il piano emette un segnale acustico senza cambiare le funzioni attive.

Attivazione:

1- La funzione si attiva a piano acceso.
2- Premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**".
3- Regolare entro 10 secondi circa il tempo tramite i tasti "**+**" e "**-**". Premendo direttamente il tasto "**-**" il tempo verrà impostato a 30 minuti.

Versione 3/4 fuochi:

- Se nessuna zona è attiva o se il piano viene disattivato selezionando il tasto **ON/OFF**, il punto decimale dei display R2 e R3 inizia a lampeggiare.
- Se viene acceso il piano con la funzione **Minute Minder** attiva appariranno degli zeri su tutti i display. Selezionando contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**" apparirà il tempo residuo.
- Per visualizzare il tempo residuo del **Minute Minder** premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Nei display di "**B1**" e "**B2**" (versione 4 fuochi) e nei display "**M2**" e "**N**" (versione 3 fuochi) apparirà il tempo residuo.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP"

e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

Versione 2 fuochi:

- Se i display "**F**" del Timer o se il piano viene disattivato selezionando il tasto **ON/OFF**, visualizzeremo il tempo residuo del **Minute Minder**.
- Nel caso in cui abbiamo il **Minute Minder** e il **Timer** attivo, il display "**F**" segnalerà il tempo prossimo alla scadenza. Se si tratta della funzione **Timer** lampeggerà il punto decimale della zona interessata.
- La fine del tempo è indicata da un segnale acustico "BIP" e dal lampeggiare dei display del Timer. Per interrompere il segnale acustico selezionare qualsiasi tasto. Se invece, si lascia in funzione il segnale acustico si disattiverà dopo 2 minuti circa.

Per **disattivare la funzione Minute Minder prima del tempo impostato** premere contemporaneamente i tasti "**+**" e "**-**". Selezionando una seconda volta il tasto "**-**" portiamo il tempo a zero. Dopodichè la zona di cottura continuerà la sua normale funzione.
É possibile utilizzare il **Minute Minder** e il **Timer** contemporaneamente.

• Booster (Fig.2-3-4):
In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.
Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate nella Fig.2-3-4 con la lettera (**Z**).

1- Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata portando il livello di potenza a **9**.
2- Selezionando il tasto "**+**" sul display verrà visualizzata la lettera "**P**".

- La funzione **Booster** può essere attivata contemporaneamente su tutte le zone abilitate.
- La funzione **Booster** sarà attiva per 5 minuti circa, al termine della quale la cottura proseguirà al livello **9**.
- Per interrompere questa funzione selezionare la zona di cottura interessata e il tasto "**-**" fino ad arrivare al livello desiderato.
- Tutte le operazioni saranno accompagnate da un segnale acustico "BEEP".
- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (indicata con la lettera (**Z**)) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.

• Gestione integrata della potenza (Fig.5):
Ogni fase (questa è suddivisa in due zone in linea verticale: **F1** e **F2**) è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.
Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del Booster, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita.
Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

• Manutenzione (Fig.8):
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.
Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.
Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltasi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero. In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.
In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

• **Codici errore:**

Codice errore:	Descrizione:	Possibili cause:	Ripristino errore:
C	La zona di cottura puo' essere configurata nel caso in cui ci sia una "C" statica.	Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service.	Nella zona di cottura deve essere posizionata una padella idonea.
C/-	La zona di cottura sarà configurata nel caso in cui ci sia una "C" lampeggiante.Una volta che la configurazone sarà stata effettuata con successo nel display apparirà "-". Nel caso in cui "-" non dovesse apparire siete pregati di consultare "Possibili cause" del E/5.	Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service.	Attendere il simbolo "-" o aborto delle attività di configurazione digitando il pulsante selezionato e la "C" non lampeggia più.
E	Una "E" lampeggiante su ciascuna zona di cottura indica che tutte le configurazioni sono state cancellate.	Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service.	Configurazione manuale.
E/2	Sono stati superati i limiti di temperatura.	Temperatura elettronica troppo alta.	Il sistema si deve raffreddare.
E/3	Pentola non idonea.	La pentola genera nel modulo un punto di funzionamento improprio che puo' rovinare dispositivi come IGBT.	1. L'errore viene automaticamente cancellato dopo 8 (secondi) e la zona di cottura puo' essere utilizzata nuovamente. Nel caso dovessero verificarsi ulteriori errori la pentola dovrà essere sostituita.
E/4	Modulo induzione non configurato.	Il modulo induzione non è configurato.	1. Cancellare la configurazione del piano di cottura e attivate la configurazione manuale. 2. Avviare il menu service UI per configurare il modulo induzione.
E/5	Mancanza di comunicazione tra UI e il modulo induzione.	Assenza di alimentazione elettrica sul modulo a induzione.	Contattare il servizio tecnico.
E/6	Interferenza sul sistema di alimentazione.	1. Guasto nella rivelazione alimentazione principale. 2. Sovra tensione.	Contattare il servizio tecnico.
E/8	Guasto alla ventola.	La ventola o il controllo elettronico è difettoso.	Contattare il servizio tecnico.
E/9	Sensore T difettoso su induttore.	Il segnale del sensore è fuori da un range valido; il sensore elettronico è difettoso.	Contattare il servizio tecnico.
E/A	Difetto hardware su modulo induzione.	Difetto del dispositivo hardware rilevato dal sistema di auto controllo del modulo.	Contattare il servizio tecnico.
E/C	Problema di configurazione.	2 zone di cottura sono state dedicate allo stesso elemento della UI.	Cancellare l'attuale configurazione manuale con il menu service.
E/H	Sensore di valore fisso.	-	Il sistema si deve raffreddare.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt.
Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

1.1 Induktionsprinzip:
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1).

1.2 Vorteile:
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:
- **Sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **Schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **Genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **Wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.
Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.
Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb.7B).
Achtung: Wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

1.3 Kochgefässe (Abb.7A):
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.
Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:
- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Wichtig:
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.
- Die Verwendung einer höheren Leistung, wie bei der Funktion Booster, ist nicht geeignet für die Erwärmung einiger Flüssigkeiten, wie z. B. Frittieröl. Übermäßige Hitze könnte gefährlich sein. In diesen Fälle wird die Verwendung einer weniger hohen Leistung empfohlen.
- Die Behälter müssen direkt auf die Kochplatte positioniert und zentriert werden. In keinem Fall dürfen sich andere Gegenstände zwischen Topf und Kochplatte befinden.
- In Situationen mit hohen Temperaturen verringert die Vorrichtung die Leistungsstärke des Kochbereiches automatisch.
- Auf die leicht zu erreichenden Teile des Geräts achten, die sich während des Betriebs erwärmen können.
- Flüssigkeitsaustritte, wie beispielsweise Öl oder andere Fettsorten, vermeiden, da diese Brände verursachen können.
- Nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern die Ebene ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.
- Keine Gegenstände auf der Garoberfläche lassen, dies kann zu Bränden führen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von ausgebildetem Personal oder durch den Kundendienst ausgetauscht werden.

Achtung: es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.
Achtung: bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.
Achtung: das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (Fig.6):
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb.6B). Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb.6A). Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installierung zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.9A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb.9B). Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb.10A - 10B).

Wichtig: Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (Abb.10B).
In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden. Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb.9A - 10A), wobei die in Abb.9B -10B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (Abb.2B - Abb.3B):
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- Daß das Erdungskabel 2cm länger als die anderen Kabel ist;
- Die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:
"**H05V2V2-F**" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm^2 betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm^2. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt. Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

• Gebrauch (Abb.2):
A = Taste **ON/OFF**
B = Display **Kochzone**
C = Wahltaste **Kochzone**
D = Taste "**-**" / Taste "**-**" **Timer**
E = Taste "**+**" / Taste "**+**" **Timer**
F = Display Timer
I = Anzeige **Dezimalpunkt**

• Gebrauch (Abb.3):
A = Taste **ON/OFF**
B = Display **Kochzone**
B1 = Display **Kochzone R2** / **Display Timer**
B2 = Display **Kochzone R3** / **Display Timer**
C = Wahltaste **Kochzone**
D = Taste "**-**" / Taste "**-**" **Timer**
E = Taste "**+**" / Taste "**+**" **Timer**
I = Anzeige **Dezimalpunkt**

• Gebrauch (Abb.4):
A = Taste **ON/OFF**
M1 = Display **Kochzone R1**
M2 = Display K**ochzone R2** / **Display Timer**
M3 = Display **Kochzone R3**
N = Display Timer
C = Wahltaste **Kochzone**
D = Taste "**-**" / Taste "**-**" **Timer**
E = Taste "**+**" / Taste "**+**" **Timer**
I = Anzeige **Dezimalpunkt**

- Um die Kochfläche in Betrieb zu setzen, drücken Sie Taste "**ON/OFF**". Auf allen Displays erscheinen 20 Sekunden lang Nullen mit blinkenden Dezimalpunkten.
Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.
- Es ist möglich, **eine Kochzone einzuschalten**, indem eine der Tasten "**C**" gewählt wird.
- Das Display zeigt die entsprechenden Zahlen an. Die Zahl des betreffenden Feldes wird stärker leuchten, während die anderen schwächer angezeigt werden.
- Zur Einstellung der gewünschten Leistung wählt man die Tasten "**+**" oder "**-**".
- Wird die Taste "**-**" gewählt, erreicht die Leistungsstufe direkt **9**.
- Sollte nach Ablauf von 10 Sekunden keine Taste betätigt werden, kehrt die Graduation der Displays zur Ausgangsgraduation zurück. Das Feld verfolgt das normale Kochprogramm.
- Ist die Leistung auf Null eingestellt, schaltet sich das Kochfeld aus.
- Zum **Ausschalten einer Kochzone** muss die entsprechende Taste "**C**" gewählt und die Garstufe auf **0** gestellt werden.
- Das Display zeigt die entsprechenden Zahlen an. Die Zahl des betreffenden Feldes wird stärker leuchten, während die anderen schwächer angezeigt werden.
- Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.
- Wird ein Kochfeld "**C**" in die Einstellung **OFF** gebracht, wobei die Temperatur der Oberfläche des Glases beträgt mehr als

65°C, so erscheint auf dem Display des entsprechenden Feldes die beständige Anzeige "**H**".

Achtung:
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und **E/2** angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

• Schlüsselfunktion:
Um zu verhindern, dass die Plattenoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen auf die folgende Weise blockiert werden.

1- Die Kochplatte einschalten (wenn ausgeschaltet); dazu die Taste "**ON/OFF**" betätigen. Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.
2- Gleichzeitig die Taste "**-**" sowie je nach eigenem Modell die Taste der Zone R2 (Abb.2) oder R4 (Abb.3) oder R3 (Abb.4) drücken.
3- Ein zweites Mal, je nach eigenem Modell, nur die Taste der Kochzone R2 (Abb.2) oder R4 (Abb.3) oder R3 (Abb.4) drücken.

Auf dem Display ist nicht mehr der Buchstabe "**L**" zu sehen, wodurch die Deaktivierung der Funktion angezeigt wird.
Sollten eine oder mehr Zonen weiterhin warm sein, so erscheinen abwechselnd auf dem Display die Buchstaben "**H**" und "**L**".

-Um **die Schlüsselfunktion zu deaktivieren** die Kochfläche ausschalten (falls eingeschaltet); dazu die Taste "**ON/OFF**" betätigen.
-Nach dem Ausschalten erneut die Kochfläche einschalten.
-Gleichzeitig die Taste "**-**" sowie je nach eigenem Modell die Taste der Zone R2 (Abb.2) oder R4 (Abb.3) oder R3 (Abb.4) drücken.
-Ein zweites Mal nur die Taste "**-**" betätigen.
-Auf allen Displays erscheinen für einige Sekunden Nullen.

-Wenn das Kochfeld mit eingeschalteter SCHLÜSSEL-Funktion ausgeschaltet wird, so liegt beim nächsten Einschalten dieselbe Situation vor; d.h. die Funktion SCHLÜSSEL ist aktiv.
-Falls bei eingeschaltetem Kochfeld die **Schlüsselfunktion** aktiv ist, bleibt die Taste **ON/OFF** dennoch betriebsfähig.

• Magnetisches topferkennungssystem:
-Das Kochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet. Wenn der Topf von dem Kochfeld genommen wird oder nicht geeignet ist, erscheint das Symbol U.
Ist die Glasoberfläche hingegen noch heiß, wird das Symbol H im Wechsel mit dem Symbol U angezeigt.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
(Überlaufsicherung)
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position OFF stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.
Auf dem Display werden die Symbole Er 03 angezeigt, die bei Entfernung des Gegenstands bzw. der Flüssigkeit wieder erlöschen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

• Timer:
Hinweis: Der **Timer** kann an allen Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten **Kochzone** eingestellt werden.
Aktivierung:

1- Wählen Sie die Kochzone "**C**".
2- Stellen Sie die **Garstufe** ein.
3- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**". Der Dezimalpunkt "**•**" beginnt zu blinken. Die Zeit des Timers wird auf den jeweiligen Displays angezeigt.
4- Stellen Sie innerhalb von circa 10 Sekunden die Zeit mit den Tasten "**+**" und "**-**" ein. Durch direkten Druck auf die Taste "**-**" wird die Zeit auf 30 Minuten eingestellt.

Version 3/4 Kochfelder:

-Wenn der Dezimalpunkt "**•**" auf den Displays zu sehen ist, ist der Timer aktiviert.
-Während des Garens wird die vorher mit dem Timer eingestellte Zeit nicht angezeigt.
-Zur Anzeige der Restzeit des Timers einer Kochzone muss die betreffende Kochzone ausgewählt und dann gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Auf den Displays von "**B1**" und "**B2**" (Version mit 4 Kochfeldern) sowie auf den Displays "**M2**" und "**N**" (Version mit 3 Kochfeldern) erscheint die Restzeit.
-Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

Version 2 Kochfelder:

-Wenn der Dezimalpunkt "**•**" auf den Displays zu sehen ist, ist der Timer aktiviert.
-Das Blinken des Dezimalpunkts weist auf die Zone mit der niedrigsten Timerzeit hin; diese Zone schaltet sich also als erste aus. Das Display des Timers zeigt die Restzeit der Zone an, die sich als nächste ausschalten wird.
-Zur Anzeige der Restzeit des Timers einer Kochzone: Wählen Sie die betreffende Zone aus und drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**". Daraufhin erscheint auf dem Display des Timers "**F**" die Restzeit.
-Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

Um **die Timerfunktion vor dem Ablauf der eingestellten Zeit zu deaktivieren**, muss die betreffende Kochzone ausgewählt und gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Wenn ein zweites Mal die Taste "**-**" gedrückt wird, wird die Zeit auf **0** gestellt. Danach setzt die Kochzone den regulären Betrieb fort.

• Minute Minder (Countdown):
Diese Funktion kann sowohl bei ein- oder ausgeschalteten Kochzonen als auch bei aktiviertem Timer verwendet werden.
-Mit dem **Minute Minder** kann ein Countdown von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.
Bei Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass die aktiven Funktionen sich ändern.

Aktivierung:

1- Die Funktion wird bei eingeschalteter Kochfläche aktiviert.

2- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**".

3- Stellen Sie innerhalb von circa 10 Sekunden die Zeit mit den Tasten "**+**" und "**-**" ein. Durch direkten Druck auf die Taste "**-**" wird die Zeit auf 30 Minuten eingestellt.

Version 3/4 Kochfelder:

-Wenn keine Zone eingeschaltet ist, oder die Kochfläche mit der Taste **ON/OFF** ausgeschaltet wird, beginnt der Dezimalpunkt der Displays R2 und R3 zu blinken.

-Wenn die Kochfläche mit der Funktion **Minute Minder** eingeschaltet wird, erscheinen Nullen auf allen Displays. Bei gleichzeitiger Betätigung der Tasten "**+**" und "**-**" erscheint die Restzeit.

-Um die Restzeit des **Minute Minder** anzuzeigen, müssen gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Auf den Displays von "**B1**" und "**B2**" (Version mit 4 Kochfeldern) sowie auf den Displays "**M2**" und "**N**" (Version mit 3 Kochfeldern) erscheint die Restzeit.

-Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

Version 2 Kochfelder:

-Wenn die Displays "**F**" des Timers oder die Kochfläche ausgeschaltet wird, erscheint bei Betätigung der Taste **ON/OFF** die Restzeit des **Minute Minder**.

-Sollten der **Minute Minder** und der **Timer** eingeschaltet sein, gibt das Display "**F**" die annähernde Ablaufzeit an. Wenn es sich um die Funktion **Timer** handelt, wird der Dezimalpunkt der betreffenden Zone blinken.

-Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird dies durch einen Piepton und das Blinken der Displays des Timers angezeigt. Zum Unterbrechen des Tonsignals kann jede Taste gedrückt werden. Wenn stattdessen das Tonsignal nicht unterbrochen wird, schaltet es sich nach circa 2 Minuten von selbst ab.

Um **die Funktion Minute Minder vor der eingestellten Zeit zu deaktivieren**, müssen gleichzeitig die Tasten "**+**" und "**-**" gedrückt werden. Wenn ein zweites Mal die Taste "**-**" gedrückt wird, wird die Zeit auf Null gestellt. Danach setzt die Kochzone den regulären Betrieb fort.
Es ist möglich, den **Minute Minder** und den **Timer** gleichzeitig zu benutzen.

• Booster (Fig.2-3-4):

Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann.
Die Kochzonen, die über diese Funktion verfügen, sind in der Abb.2-3-4 mit dem Buchstaben (**Z**) angegeben.

1- Um diesen zu aktivieren, muss die betreffende Kochzone auf die Leistungsstufe **9** gebracht werden.

2- Bei Betätigung der Taste "**+**" erscheint auf dem Display der Buchstabe "**P**".

-Die Funktion **Booster** kann gleichzeitig in allen dafür freigegebenen Zonen eingeschaltet werden.
-Die Funktion **Booster** bleibt für circa 5 Minuten eingeschaltet. Daraufhin wird der Garvorgang bei Stufe **9** fortgesetzt.
-Um diese Funktion zu unterbrechen, muss die betreffende Kochzone gewählt und die Taste "**-**" gedrückt werden, bis die gewünschte Stufe erreicht wurde.
-Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.
-Der **Booster** lässt sich u. U. nicht einschalten, wenn die Kochzone (mit dem Buchstaben (**Z**)) vorher mit hohen Temperaturen eingeschaltet wurde.

• Integrierte Leistungssteuerung (Abb.5):

Jede Phase (diese ist in zwei Zonen in senkrechter Linie unterteilt: **F1** und **F2**) kann eine Maximalleistung von 3700W aufbringen.
Wenn diese überschritten wird, z.B. bei der Aktivierung des Booster, senkt die Software automatisch die Leistung der zuvor gewählten Zone, bis die zulässige Leistung erreicht wird.
Das Display der Zone mit der eingeschränkten Leistung beginnt für circa 3 Sekunden zu blinken. Während dieses Zeitraums kann die Leistungsstufe geändert werden.

• Wartung (Abb.8):

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen.
Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

• **Fehlercodes:**

Fehlercode:	Beschreibung:	Mögliche Ursachen:	Fehlerbehebung:
C	Die Kochzone kann konfiguriert werden, wenn ein "**C**" dauerhaft angezeigt wird.	Kein Fehler, der Benutzer befindet sich im Servicemenü.	Einen geeigneten Topf auf der entsprechenden Kochzone absetzen.
C/-	Die Kochzone wird konfiguriert, wenn ein blinkendes "C" angezeigt wird. Nach einer erfolgreichen Konfiguration zeigt das entsprechende Display "-". Wenn "-" nicht angezeigt wird, prüfen Sie bitte die möglichen Ursachen für den E/5.	Der Benutzer befindet sich im Servicemenü; es liegt kein Fehler vor.	Auf das Symbol "-" warten oder die Konfiguration abbrechen, indem die Wahltaste gedrückt wird. Das "C" blinkt nicht mehr.
E	Ein blinkendes "E" an jeder Kochzone zeigt an, dass alle Konfigurationen gelöscht werden.	Der Benutzer befindet sich im Servicemenü; es liegt kein Fehler vor.	Manuelle Konfiguration.
E/2	Temperaturgrenzen überschritten.	Temperatur der Elektronik zu hoch.	System muss abkühlen.
E/3	Ungeeigneter Kochtopf.	Kochtopf erzeugt am Modul einen ungeeigneten Betriebspunkt, der Geräte wie z.B. das IGBT zerstören kann.	1. Der Fehler wird nach 8 Sek. automatisch behoben, und die Kochzone kann wieder benutzt werden. Sollten weitere Fehler auftreten, muss der Topf gewechselt werden.
E/4	Induktionsmodul nicht konfiguriert.	Induktionsmodul nicht konfiguriert.	1. Die Konfiguration der Kochstelle löschen und die manuelle Konfiguration aktivieren. 2. Das Servicemenü der Bedienfelds starten, um das Induktionsmodul zu konfigurieren.
E/5	Keine Verbindung zwischen dem Bedienfeld und dem Induktionsmodul.	Keine Stromzufuhr zum Induktionsmodul.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/6	Störung der Hauptversorgung.	1. Fehler bei der Erfassung der Hauptversorgungsfrequenz. 2. Überspannung.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/8	Ausfall des Gebläses.	Gebläse oder Steuerelektronik defekt.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/9	Defekt T-Sensor am Induktor.	Sensorsignal nicht im gültigen Bereich; Sensor oder Elektronik defekt.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/A	Hardwaredefekt an Induktionsmodul.	Defekte Hardware bei der Modulselbstprüfung erfasst.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/C	Konfigurationsfehler.	2 Kochzonen sind demselben Element des Bedienfelds zugeordnet.	1. Die bestehende Konfiguration löschen. Manuelle Konfiguration mit Servicemenü.
E/H	Festgelegter Sensorwert.	-	System muss abkühlen.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conserve el presente manual para ulteriores consultas. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

1.1 Principio de la induccion:
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética.
La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver Fig.1).

1.2 Ventajas:
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:
- **Más segura:** baja temperatura sobre la superficie del vidrio.
- **Más rápida:** tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
- **Mas precisa:** el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos.
- **Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.

Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.
El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado.
Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (Fig.7B).
Atención: si se utiliza una olla con un diámetro menor que el 40% de la serigrafía del vidrio, la zona de cocción podría no encenderse.

1.3 Recipientes a utilizar para la cocción (Fig.7A):
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

Importante:
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
- Recipientes con fondo no totalmente plano.
- Recipientes metálicos con fondo esmaltado.
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:
- Verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

Importante:
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse.
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.
- El uso de una potencia elevada como la función Booster no es apto para la calefacción de algunos líquidos como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede resultar peligroso. En estos casos se recomienda el uso de una potencia menos elevada.
- Los recipientes se deben poner directamente sobre la placa de cocción y se deben centrar. Nunca introduzca otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- En situaciones de elevadas temperaturas, el equipo disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- Preste atención a las partes fácilmente accesibles del aparato que durante el uso se sobrecalientan.
- Evite los escapes de líquido, como por ejemplo el aceite u otros tipos de grasa, dado que pueden provocar incendios.
- No intente apagar el fuego con agua: apague la placa y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- No deje objetos sobre la superficie de cocción, puede provocar incendios.
- Si el cable resulta dañado, debe ser sustituido por personal cualificado o por el servicio de asistencia.

Atención: no se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.
Atención: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.
Atención: el aparato no se debe poner en funcionamiento utilizando un temporizador exterior o mando a distancia separado.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Colocación (Fig.6):
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte Fig.6B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención (Fig.6A). Si la parte inferior del aparato, despúes de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador **G** (Fig.9A) respetando las distancias indicadas (Fig.9B). Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig.10A-10B).

Importante: si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento. No use la placa de inducción cuando la limpieza **PIROLITICA** está en funcionamiento.

Atencion: para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de **40 mm** entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (Fig.10B). En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación. Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (Fig.9A-10A), respetando las cuotas indicadas en la Fig.9B-10B.

Conexión electrica (Fig.2B - Fig.3B):
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: "**H05V2V2-F**" si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm^2, mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm^2.
En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50ºC mayor que la temperatura ambiente. El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

• Uso (Fig.2):
A = Botón **ON/OFF**
B = Display **zona cocción**
C = Botón de selección **zona de cocción**
D = Botón "**-**" / Botón "**-**" **Timer**
E = Botón "**+**" / Botón "**+**" **Timer**
F = **Display Timer**
I = Indicador **punto decimal**

• Uso (Fig.3):
A = Botón **ON/OFF**
B = Display **zona cocción**
B1 = Display **zona de cocción R2** - **Display Timer**
B2 = Display **zona de cocción R3** - **Display Timer**
C = Botón de selección zona de cocción
D = Botón "**-**" / Botón "**-**" **Timer**
E = Botón "**+**" / Botón "**+**" **Timer**
I = Indicador **punto decimal**

• Uso (Fig.4):
A = Botón **ON/OFF**
M1 = Display **zona de cocción R1**
M2 = Display **zona de cocción R2** - **Display Timer**
M3 = Display **zona de cocción R3**
N = **Display Timer**
C = Botón de selección **zona de cocción**
D = Botón "**-**" / Botón "**-**" **Timer**
E = Botón "**+**" / Botón "**+**" **Timer**
I = Indicador **punto decimal**

- Para poner en funcionamiento la placa presione el botón "**ON/OFF**", en todos los displays aparecerán durante 20 segundos unos ceros con los puntos decimales intermitentes. Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.
- Es posible **encender una zona de cocción**, presionando uno de los botones "**C**".
- En el display aparecerán los número correspondientes; el de la zona en cuestión como es el de graduación será intenso, mientras los otros serán más tenues.
- Para regular el nivel de potencia deseado utilice los botones "**+**" o "**-**".
- Si presiona el botón "**-**" el nivel de potencia va directamente a **9**.
- Si tras unos 10 segundos no se realiza ninguna operación, el display regresará a la tonalidad inicial. La placa proseguirá con la cocción normal.
- Si el nivel de potencia está configurado en cero, la zona de cocción se apaga.
- Para **apagar una zona de cocción** seleccione el botón "**C**" correspondiente y lleve el nivel de cocción a **0**.
- En el display aparecerán los número correspondientes; el de la zona en cuestión como es el de graduación será intenso, mientras los otros serán más tenues.
- Todas las operaciones van acompañadas por una señal acústica "BIP".
- Cuando una zona de cocción "**C**" se pone en **OFF** y la temperatura de la superficie del vidrio es de más de 65°, en el display de la zona en cuestión, aparece un aviso con una "**H**" fija.

Atención:
Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado

con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En la pantalla de la zona temporalmente apagada se alternarán el nivel de potencia con una **E/2**. Este dejará de centellear cuando se haya reactivado la zona de cocción.

• Función llave:

Para evitar que los niños o las personas que requieren supervisión utilicen la superficie de la placa, se pueden bloquear todas las funciones con el siguiente procedimiento:

1- Encienda la placa (si está apagada) con el botón "**ON/OFF**". Las zonas de cocción deben estar apagadas.

2- Presione al mismo tempo el botón "**-**" y el botón de la zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) según el modelo que posea.

3- Presione una vez más sólo el botón de la zona de cocción R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) según el modelo que posea.

En la pantalla aparecerá la letra "**L**" que indica que la función está activa.

Si una o más zonas se encuentran calientes aún, en los displays correspondientes se alternarán las letras "**H**" y "**L**".

- Para desactivar la función llave apague la placa (si está encendida) con el botón "**ON/OFF**".
- Una vez que se apagó, encienda nuevamente la placa.
- Presione al mismo tempo el botón "**-**" y el botón de la zona R2 (Fig.2) o R4 (Fig.3) o R3 (Fig.4) según el modelo que posea.
- Presione una vez más solo el botón "**-**".
- En todos los displays aparecerán ceros durante unos segundos.

- Si se apaga la superficie con la función LLAVE activa, en el siguiente encendido la superficie se presentará con la misma situación, esto es, con la función LLAVE activa.
- Si la encimera está encendida y la función **llave** está activa, el botón **ON/OFF** funciona normalmente.

• Detector magnético:

- La encimera posee un detector de ollas; cuando una olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo U̲ ;

Si, en cambio, la superficie del vidrio todavía está caliente, aparecerá el símbolo H alternándose con el símbolo U̲ .

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

La encimera posee un sistema de seguridad que apaga todas las placas y activa el bloque de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos.

En la pantalla aparecerán estos símbolos centelleando Er 03 que se desactivarán quitando el objeto o el líquido. La encimera se apagará automáticamente.

• Timer:

Nota: el **Timer** se puede activar en todas las zonas de cocción al mismo tiempo.

Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la **zona de cocción** seleccionada.

Activación:

1- Seleccione la zona de cocción "**C**".

2- Configurar el **nivel de cocción**.

3- Presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". El punto decimal "**•**" comenzará a parpadear. El tiempo del Timer se visualizará en los displays correspondientes.

4- Regule en 10 segundos aproximadamente el tiempo con los botones "**+**" y "**-**". Si presiona directamente el botón "**-**", el tiempo se configurará en 30 minutos.

Versión de 3/4 llamas:

- Si aparece el punto decimal "**•**" en los displays, el Timer está activo.
- Durante la cocción, el tiempo configurado anteriormente con el Timer no aparece.
- Para visualizar el tiempo residual del Timer de una zona de cocción se debe seleccionar la zona de cocción en cuestión y presionar al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". En los displays de "**B1**" y "**B2**" (versión de 4 llamas) y el los displays "**M2**" y "**N**" (versión de 3 llamas) aparecerá el tiempo residual.
- La finalización del tiempo se indica con una señal acústica "BIP" y con el parpadeo de los displays del Timer. Para interrumpir la señal acústica, presione cualquier botón. Si en cambio, se deja funcionando, la señal acústica se desactivará luego de 2 minutos aproximadamente.

Versión de 2 llamas:

- Si aparece el punto decimal "**•**" en los displays, el Timer está activo.
- El parpadeo del punto decimal indica la zona con el tiempo Timer más bajo, por lo tanto la primera zona que se apagará. En el display del Timer aparecerá el tempo restante de la próxima zona que se apagará.
- Para ver el tiempo residual del Timer de una zona de cocción: seleccione la zona en cuestión, presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**", luego de esto en el display del Timer "**F**" aparecerá el tiempo residual.
- La finalización del tiempo se indica con una señal acústica "BIP" y con el parpadeo de los displays del Timer. Para interrumpir la señal acústica, presione cualquier botón. Si en cambio, se deja funcionando, la señal acústica se desactivará luego de 2 minutos aproximadamente.

Para **desactivar la función Timer antes del tiempo configurado** seleccione la zona de cocción en cuestión, presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". Si presiona una vez más el botón "**-**", el tiempo se lleva a **0**. Luego de esto, la zona de cocción continuará su funcionamiento normal.

• Minute Minder (Countdown):

Esta función se puede utilizar tanto con las zonas de cocción activadas/desactivadas como con el Timer introducido.

- El **Minute Minder** permite programar una cuenta atrás establecida que va de 1 a 99 minutos.

Al agotarse el tiempo la placa emite una señal acústica sin cambiar las funciones activas.

Activación:

1- La función se activa con la placa encendida.

2- Presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**".

3- Regule en 10 segundos aproximadamente el tiempo con los botones "**+**" y "**-**". Si presiona directamente el botón "**-**", el tiempo se configurará en 30 minutos.

Versión de 3/4 llamas:

- Si ninguna zona está activada o si la placa se desactiva con el botón **ON/OFF**, el punto decimal de los displays R2 y R3 comienza a parpadear.
- Si la placa se enciende con la función **Minute Minder** activada, aparecerán ceros en todos los displays. Si presiona al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**" aparecerá el tiempo residual.
- Para ver el tiempo residual del **Minute Minder** presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". En los displays de "**B1**" y "**B2**" (versión de 4 llamas) y el los displays "**M2**" y "**N**" (versión de 3 llamas) aparecerá el tiempo residual.
- La finalización del tiempo se indica con una señal acústica "BIP" y con el parpadeo de los displays del Timer. Para

interrumpir la señal acústica, presione cualquier botón. Si en cambio, se deja funcionando, la señal acústica se desactivará luego de 2 minutos aproximadamente.

Versión de 2 llamas:

- Si los displays "**F**" del Timer o si la placa se desactivan presionando el botón **ON/OFF**, aparecerá el tiempo residual del Minute Minder.
- Si el Minute Minder y el Timer están activos, el display "**F**" indicará el tiempo que falta para la caducidad. Si se trata de la función Timer, el punto decimal de la zona en cuestión parpadeará.

Para **desactivar la función Minute Minder antes del tiempo configurado** presione al mismo tiempo los botones "**+**" y "**-**". Si presiona una vez más el botón "**-**", el tiempo se lleva a cero. Luego de esto, la zona de cocción continuará su funcionamiento normal.
Es posible utilizar el **Minute Minder** y el **Timer** al mismo tiempo.

• Booster (Fig.2-3-4):
Según el modelo, el aparato posee un sistema **Booster** que permite acelerar la cocción aplicando una potencia mayor que la nominal durante un período de tiempo definido.
Las zonas de cocción que presentan esta función se indican en la Fig.2-3-4 con la letra (**Z**).

1- Para accionarlo, encienda la zona de cocción en cuestión llevando el nivel de potencia a **9**.
2- Si presiona el botón "**+**" en el display aparecerá la letra "**P**".

- La función **Booster** se puede activar al mismo tiempo en todas las zonas habilitadas.
- La función **Booster** se activará durante aproximadamente 5 minutos, al final de la cocción continuará el nivel **9**.
- Para interrumpir esta función, seleccione la zona de cocción en cuestión y el botón "**-**" hasta llegar el nivel deseado.
- Todas las operaciones van acompañadas por una señal acústica "BIP".
- El **Booster** podría no activarse si la zona de cocción (indicada con la letra (**Z**)) se ha activado previamente con niveles de temperatura elevados.

• Gestión integrada de la potencia (Fig.5):
Cada fase (está subdividida en dos zonas en línea vertical: **F1** y **F2**) puede emplear una potencia máxima de 3700W.
Si esta potencia se supera por ejemplo cuando se activa el Booster, el software baja automáticamente la potencia de la zona anteriormente seleccionada hasta llegar a la admitida.
El display de la zona que presenta la potencia limitada comenzará a parpadear durante aproximadamente 3 segundos. Durante este intervalo de tiempo se puede modificar el nivel de la potencia.

• Mantenimiento (Fig.8):
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él.
Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

• **Códigos de error:**

Códigos de error:	Descripción:	Causas posibles:	Recuperación de error:
C	Se puede configurar la zona de cocción si aparece una "C" inmóvil.	No es un error, el usuario se encuentra en el menú de servicio.	Se debe colocar una cacerola apropiada en la zona de cocción correspondiente.
C/-	Se configurará la zona de cocción si aparece una "C" intermitente. Luego de una configuración exitosa el display correspondiente muestra “-”. Cuando no se muestra "-", controle las causas posible de E/5.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, no es un error.	Espere que aparezca el símbolo "-" o aborte las actividades de configuración presionando el botón de selección y "C" no parpadea más.
E	Una "E" intermitente en cada zona de cocción indica que se eliminarán todas las configuraciones.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, no es un error.	Configuración manual.
E/2	Se excedieron los límites de temperatura	Temperatura electrónica demasiado elevada.	El sistema se debe enfriar.
E/3	Potencia inapropiada.	La potencia crea en el módulo un punto operativo inapropiado que puede destruir los dispositivos, por ejemplo IGBT'.	1. El error se cancela automáticamente luego de 8 s. y la zona de cocción se puede volver a utilizar. Si se producen más errores, se debe cambiar la cacerola.
E/4	Módulo de inicio sin configurar.	El módulo de inicio no está configurado.	1. Elimine la configuración de las hornallas y active la configuración manual. 2. Inicie el menú de servicio UI para configurar el módulo de inicio.
E/5	No hay comunicación entre UI y el módulo de inicio.	No hay alimentación eléctrica en el módulo de inicio.	Contacte al servicio técnico.
E/6	Interrupción en la alimentación principal.	1. Falla en la detección de la frecuencia de la alimentación principal. 2. Exceso de voltaje.	Contacte al servicio técnico.
E/8	Falla del ventilador.	Defecto en el ventilador o en el control electrónico.	Contacte al servicio técnico.
E/9	Defecto del sensor T en el inductor.	Señal del sensor fuera de rango; defecto en el sensor o electrónico.	Contacte al servicio técnico.
E/A	Defecto del hardware del módulo de inicio.	Dispositivo de hardware defectuoso detectado por la autoverificación del módulo.	Contacte al servicio técnico.
E/C	Falla de configuración.	Hay 2 zonas de cocción dedicadas al mismo elemento de UI.	1. Elimine la configuración manual actual con el menú servicio.
E/H	Valor del sensor fijo.	-	El sistema se debe enfriar.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 Principe de l'induction:
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

1.2 Avantages:
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:
-**Plus sûr:** faible température sur la surface du verre.
-**Plus rapide:** temps de réchauffement des aliments rapide.
-**Plus précis:** le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
-**Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.
De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.
Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.
Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (Fig.7B).
Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 Recipients pour la cuisson (Fig.7A):
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
-Récipients avec fond non parfaitement plat.
-Récipients métalliques avec fond émaillé.
-Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil:
-Vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est idoine. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Important:
-Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuilllères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
-Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
-Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.
-Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
-Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
-Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
-Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.
-L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.
-Les récipients doivent être posés directement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.
-En cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
-Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent.
-Eviter toute fuite de liquide tel que l'huile ou d'autres types de graisse pouvant causer des incendies.
-Ne pas chercher à éteindre le feu avec de l'eau ; éteindre plutôt le plan et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
-Ne pas laisser d'objets sur la surface de cuisson pouvant être à l'origine des incendies.
-Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

Attention: ne pas utiliser un nottoyeur a vapeur.
Attention: si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.
Attention: l'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.6):
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.6B).
Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (Fig.6A).
Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.9A) en respectant les distances indiquées (Fig.9B).
Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig.10A-10B).

Important: si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (Fig.10B).
Il faut en tout cas permettre une aération adéquate.
Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (Fig.9A-10A), en respectant les dimensions indiquées sur Fig.9B-10B.

Connexions électriques (Fig.2B - Fig.3B):
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type: "**H05V2V2-F**" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm^2, ou 4 mm^2 en cas de puissances supérieures.
Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.
L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

• Utilisation (Fig.2):
A = Touche **ON/OFF**
B = Afficheur **zone de cuisson**
C = Touche de sélection **zone de cuisson**
D = Touche "**-**" / Touche "**-**" **Timer**
E = Touche "**+**" / Touche "**+**" **Timer**
F = **Afficheur Timer**
I = Indicateur **point décimal**

• Utilisation (Fig.3):
A = Touche **ON/OFF**
B = Afficheur **zone de cuisson**
B1 = Afficheur **zone de cuisson R2** - **Afficheur Timer**
B2 = Afficheur **zone de cuisson R3** - **Afficheur Timer**
C = Touche de sélection **zone de cuisson**
D = Touche "**-**" / Touche "**-**" **Timer**
E = Touche "**+**" / Touche "**+**" **Timer**
I = Indicateur **point décimal**

• Utilisation (Fig.4):
A = Touche **ON/OFF**
M1 = Afficheur **zone de cuisson R1**
M2 = Afficheur **zone de cuisson R2** - **Afficheur Timer**
M3 = Afficheur **zone de cuisson R3**
N = **Afficheur Timer**
C = Touche de sélection **zone de cuisson**
D = Touche "**-**" / Touche "**-**" **Timer**
E = Touche "**+**" / Touche "**+**" **Timer**
I = Indicateur **point décimal**

- Appuyer sur la touche "**ON/OFF**" pour mettre la table de cuisson en marche, tous les afficheurs afficheront des zéros pendant 20 secondes environ avec des points décimaux qui clignotent.
Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, la table de cuisson s'éteint.
- Il est possible **d'allumer une zone de cuisson**, en sélectionnant une des touches "**C**".
- L'afficheur affichera les nombres correspondants ; celui de la zone intéressée sera plus lumineux, alors que les autres seront d'une intensité plus faible.
- Pour régler le niveau de puissance souhaité, sélectionner les touches "**+**" ou "**-**".
- Sélectionner la touche "**-**" pour que le niveau de puissance se positionne directement sur **9**.
- Si après environ 10 secondes aucune opération n'est effectuée, la gradation de l'écran retourne à son état initial. La plaque continuera sa cuisson normale.
- Si le niveau de puissance est configuré sur zéro, la zone de cuisson s'éteindra.
- Pour **éteindre une zone de cuisson** sélectionner la touche "**C**" correspondante et positionner le niveau de puissance sur **0**.
- L'afficheur affichera les nombres correspondants ; celui de la zone intéressée sera plus lumineux, alors que les autres seront d'une intensité plus faible.
- Toutes les opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".
- Lorsque l'on met une zone de cuisson "**C**" en position **OFF** et que la température de la surface en verre est supérieure à

environ 65°, l'écran de la zone de cuisson concernée affichera une signalisation "**H**" fixe.

Attention:
Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/2**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

• Fonction clé:
Afin d'éviter l'utilisation de la table de cuisson de la part d'enfants ou de personnes devant être surveillées, toutes les fonctions peuvent être verrouillées en procédant comme suit:

1- Allumer la table de cuisson (si elle est éteinte) en sélectionnant la touche "**ON/OFF**". Les zones de cuisson doivent être éteintes.
2- Appuyer en même temps sur la touche "**-**" et sur la touche de la zone R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.
3- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche de la zone de cuisson R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.

Sur l'écran s'affichera la lettre "**L**" qui indique que la fonction est activée.
Si une ou plusieurs zones sont encore chaudes, les lettres "**H**" et "**L**" s'afficheront en alternance sur les afficheurs correspondants.

- Pour **désactiver la fonction clé**, éteindre la table de cuisson (si elle est allumée) en sélectionnant la touche "**ON/OFF**".
- Une fois éteinte, réallumer la table de cuisson.
- Appuyer en même temps sur la touche "**-**" et sur la touche de la zone R2 (Fig.2) ou R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) selon le modèle installé.
- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche "**-**".
- Tous les afficheurs afficheront des zéros pendant quelques secondes.

- Si l'on éteint le plan quand la fonction CLE est activée, au moment de l'allumage suivant le plan se présentera dans la même situation, à savoir avec la fonction CLE activée.
- La touche **ON/OFF** fonctionne même si la table de cuisson est allumée et si la fonction **clé** est activée.

• Détection magnétique:
- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole U̲.

Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole H alterné au symbole U̲.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.
Il y aura affichage clignotant des symboles suivants Er 03 qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

• Timer:
Remarque: le Timer peut être activé en même temps sur tous les zones de cuisson.
Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de 1 à 99 minutes) pour l'extinction automatique de la **zone de cuisson** sélectionnée.
Activation:

1- Sélectionner la zone de cuisson "**C**".
2- Régler le **niveau de cuisson**.
3- Appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". Le point décimal commence à clignoter "**•**" Le temps du Timer sera affiché dans les afficheurs correspondants.
4- Régler le temps dans les 10 secondes environ à l'aide des touches "**+**" et "**-**". En appuyant directement sur la touche "**-**", le temps sera réglé à 30 minutes.

Version 3/4 foyers:

- Si le point décimal "**•**" s'affiche sur les afficheurs, cela signifie que le Timer est activé.
- Pendant la cuisson, le temps réglé au préalable à l'aide du Timer n'est pas affiché.
- Pour afficher le temps résiduel du Timer d'une zone de cuisson, sélectionner la zone de cuisson et appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". Les afficheurs de "**B1**" et "**B2**" (version 4 foyers) et les afficheurs "**M2**" et "**N**" (version 3 foyers) afficheront le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Version 2 foyers:

- Si le point décimal "**•**" s'affiche sur les afficheurs, cela signifie que le Timer est activé.
- Un point décimal clignotant indique la zone avec le temps du Timer le plus court et donc la première zone qui s'éteindra. L'afficheur du Timer affichera le temps résiduel de la prochaine zone qui s'éteindra.
- Pour afficher le temps résiduel du Timer d'une zone de cuisson: sélectionner la zone intéressée, appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**", l'afficheur du Timer "**F**" affichera alors le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Pour **désactiver la fonction Timer avant le temps saisi**, sélectionner la zone de cuisson intéressée et appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**".
En sélectionnant une deuxième fois la touche "**-**", le temps devient **0**. Après quoi, la zone de cuisson continue à fonctionner normalement.

• Minute Minder (Minuteur):
Cette fonction peut être utilisée aussi bien avec les zones de cuisson activées/désactivées qu'avec le temporisateur activé.
- Le **Minute Minder** permet de sélectionner un compte à rebours établi allant de 1 à 99 minutes.

Lorsque le temps touche à sa fin, le plan émet un signal sonore sans changer les fonctions actives.
Activation:

1- La fonction s'active quand la table de cuisson est allumée.
2- Appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**".
3- Régler le temps dans les 10 secondes environ à l'aide des touches "**+**" et "**-**". En appuyant directement sur la touche "**-**", le temps sera réglé à 30 minutes.

Version 3/4 foyers:

- Si aucune zone n'est active ou si la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche **ON/OFF**, le point décimal des afficheurs R2 et R3 commence à clignoter.
- Si la table de cuisson est allumée quand la fonction **Minute Minder (Minuteur)** est activée, alors tous les écrans affichent des zéros. Sélectionner en même temps les touches "**+**" e "**-**" et le temps résiduel s'affichera.
- Pour afficher le temps résiduel du **Minute Minder (Minuteur)**, appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". Les afficheurs de "**B1**" et "**B2**" (version 4 foyers) et les afficheurs "**M2**" et "**N**" (version 3 foyers) afficheront le temps résiduel.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Version 2 foyers:

- Si les afficheurs "**F**" du Timer ou si la table de cuisson est désactivée à l'aide de la touche **ON/OFF**, le temps résiduel de la fonction Minute Minder (Minuteur) s'affichera.
- Si le **Minute Minder (Minuterie)** et le **Timer** sont activés, l'afficheur "**F**" signalera le temps qui va terminer. S'il s'agit de la fonction **Timer**, le point décimal de la zone intéressée clignotera.
- La fin du temps est indiquée par un signal sonore "BIP" et par le clignotement des afficheurs du Timer. Pour interrompre le signal sonore, sélectionner n'importe quelle touche. Sinon le signal sonore se désactivera automatiquement après 2 minutes environ.

Pour **afficher la fonction Minute Minder (Minuterie) avant la fin du temps**, appuyer en même temps sur les touches "**+**" et "**-**". En sélectionnant une deuxième fois la touche "**-**", le temps s'annule. Après quoi, la zone de cuisson continue à fonctionner normalement.
Il est possible d'utiliser la fonction **Minute Minder (Minuterie)** et le **Timer** en même temps.

• Booster (Fig.2-3-4):
Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini.
Les zones de cuisson munies de cette fonction sont indiquées sur les Fig.2-3-4 par la lettre (**Z**).

1- Pour l'activer, allumer la zone de cuisson intéressée en portant le niveau de puissance à **9**.
2- En sélectionnant la touche "**+**", la lettre "**P**" s'affichera.

- La fonction **Booster** peut être activée en même temps sur toutes les zones munies de cette fonction.
- La fonction **Booster** sera active pendant 5 minutes environ; au terme de ce délai, la cuisson continuera au niveau **9**.
- Pour interrompre cette fonction, sélectionner la zone de cuisson intéressée et la touche "**-**" jusqu'à ce que le niveau désiré soit atteint.
- Toutes les opérations seront accompagnées d'un signal sonore "BIP".
- Le **Booster** pourrait ne pas se mettre en marche si la zone de cuisson (indiquée par la lettre (**Z**)) a été activée au préalable avec des niveaux de température élevée.

• Gestion intégrée de la puissance (Fig.5):
Chaque phase (celle-ci est divisée en deux zones en ligne verticale: **F1** et **F2**) peut consommer une puissance maximale de 3700W.
Si cette puissance est dépassée, par exemple avec l'activation du Booster, le logiciel réduit automatiquement la puissance de la zone préalablement sélectionnée jusqu'à ce que la puissance admise soit atteinte.
L'afficheur de la zone ayant la puissance limitée commencera à clignoter pendant 3 secondes environ. Pendant ce laps de temps, il est possible de modifier le niveau de puissance.

• Entretien (Fig.8):
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.
Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.
Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.
En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

• **Codes erreurs:**

Code erreur:	Description:	Causes possibles:	Rétablissement de l'erreur:
C	La zone de cuisson peut être configurée si un "C" statique est affiché.	Il ne s'agit pas d'une erreur, l'utilisateur se trouve dans le menu Service.	Un récipient adapté doit être placé sur la zone de cuisson correspondante.
C/-	La zone de cuisson peut être configurée si un "C" clignotant est affiché. Après une configuration réussie, le signe "-" apparait sur l'afficheur correspondant. Si le signe "-" ne s'affiche pas, vérifier les causes possibles de l'E/5.	L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur.	Attendre que le signe "-" s'affiche ou abandonner les activités de configuration en appuyant sur la touche de sélection, le "C" ne clignote plus.
E	Un "E" clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations seront supprimées.	L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur.	Configuration manuelle.
E/2	Températures maximales dépassées.	Température électronique trop élevée.	Le système doit se refroidir.
E/3	Récipient non adapté.	Le récipient crée un point de service incorrect sur le module risquant d'abimer les appareils, ex. TBPI.	1. L'erreur est supprimée automatiquement après 8s, la zone de cuisson peut alors être utilisée à nouveau. Si d'autres erreurs se vérifient, il faut changer le rècipient.
E/4	Module induction non configuré.	Module induction non configuré.	1. Supprimer la configuration des zones de cuisson et activer la configuration manuelle. 2. Lancer le menu de service de l'UI pour configurer le module induction.
E/5	Absence de communication entre l'UI et le module induction.	Le module induction n'est pas alimenté électriquement.	Contacter le service technique.
E/6	Défaillance alimentation électrique.	1. Défaillance de détection de l'alimentation électrique. 2. Surtension.	Contacter le service technique.
E/8	Défaillance ventilateur.	Défaut du ventilateur ou de la commande électronique.	Contacter le service technique.
E/9	Défaut du capteur T sur inducteur.	Signal du capteur hors Plage; capteur ou électronique défectueux.	Contacter le service technique.
E/A	Défaut électronique du module induction.	Défaut électronique détecté par l'autocontrôle du module.	Contacter le service technique.
E/C	Défaut de configuration.	2 zones de cuisson sont dédiées au même élément de l'UI.	1. Supprimer la configuration manuelle actuelle à l'aide du menu Service.
E/H	Valeur fixe du capteur.	-	Le système doit se refroidir.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

1.1 The principle of induction:
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see Fig.1).

1.2 Advantages:
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:
- **Safer:** low temperature on the glass surface.
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands.
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.
The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size.
This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (Fig.7B).
Caution: if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

1.3 Cooking vessels (Fig.7A):
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision. Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

Before connecting the appliance to the electricity supply:
- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Important:
- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- After use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- When you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- Never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.
- The use of high power like the Booster function is not suitable for heating some liquids like, for example, frying oil. The excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend using a lower power.
- The containers must be placed directly on the hob and must be centred. Do not, in any case, insert objects between the pan and the hob.
- In a situation of high temperatures, the appliance automatically decreases the power level of the cooking areas.
- Pay attention to easy to reach device parts as they over-heat during use.
- Avoid spilling liquids like, for example, oil or other types of grease, as they can cause fires.
- Do not attempt to put fires out using water. Turn off the hob and cover the flame with a lid or fire-proof blanket.
- Do not leave objects on the cooking surface, it may cause fires.
- If cable is damaged, have qualified personnel or After-Sales Service replace it.

Attention: steam cleaners must not be used.
Attention: if the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks.
Attention: the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve

as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Positioning (Fig.6):
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see Fig.6B). Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (Fig.6A).
If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (Fig.9A) will need to be mounted maintaining the distances shown (Fig.9B).
If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (Fig.10A-10B).

Important: if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it (Fig.10B). In any event, adequate aeration must be provided. To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (Fig.9A-10A) of the sizes indicated in Fig.9B-10B.

Electrical connections (Fig.2B - Fig.3B):
Before making the electrical connections, check that:
- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.

If the appliance is not fitted with a cable, use type: "**H05V2V2-F**" for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm^2, or 4 mm^2 for greater power levels. The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).
The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

• Use (Fig.2):
A = ON/OFF key
B = Cooking zone display
C = Cooking zone selection key
D = "**-**" key / **Timer** "**-**" key
E = "**+**" key / **Timer** "**+**" key
F = Timer Display
I = Decimal point indicator

• Use (Fig.3):
A = ON/OFF key
B = Cooking zone display
B1= Cooking zone R2 display - **Timer display**
B2= Cooking zone R3 display - **Timer display**
C = Cooking zone selection key
D = "**-**" key / **Timer** "**-**" key
E = "**+**" key / **Timer** "**+**" key
I = Decimal point indicator

• Use (Fig.4):
A = ON/OFF key
M1= Cooking zone R1 display
M2= Cooking zone R2 display - **Timer display**
M3= Cooking zone R3 display
N = Timer Display
C = Cooking zone selection key
D = "**-**" key / **Timer** "**-**" key
E = "**+**" key / **Timer** "**+**" key
I = Decimal point indicator

- To activate the hob, press the "**ON/OFF**" key. Some zeros with flashing decimal points will appear for about 20 seconds on all the displays.
If no operation is carried out within this time, the hob will turn off.
- A **cooking zone may be switched on** by selecting one of the "**C**" keys.
- The display will view the corresponding numbers; the grading of the concerned zone will be intense while the others will be weaker.
- Use "**+**" or "**-**" buttons to regulate the power level.
- By selecting the "**-**" key the power level goes directly to **9**.
- If after about 10 seconds no operation is carried out, display shade goes back to the initial one. The hob will continue its normal cooking.
- If the power level is set at zero, the cooking zone will shut off.
- To **turn off the cooking zone**, select the corresponding "**C**" key and switch the cooking level to **0**.
- The display will view the corresponding numbers; the grading of the concerned zone will be intense while the others will be weaker.
- All operations will be combined with a "BEEP" acoustic signal.
- When a cooking zone "**C**" is brought to the **OFF** position and the glass top temperature is greater than approximately 50°, the display of the interested zone will signal a fixed "**H**".

Warning:
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system.In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels.On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/2**.This will stop flashing once the cooking zone has beenreactivated.

• Key function:
To keep children or persons needing supervision from using the hob surface, all of the functions can be blocked in the following way:

1- Switch to hob on (if it is off) by selecting the "**ON/OFF**" key. The cooking zones must be off.
2- Press the "**-**" key and the R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) or R3 (Fig.4) key simultaneously according to the model you own.
3- Press only the cooking zone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) or R3 (Fig.4) key once again according to the model you own.

The "**L**" letter indicating that the function is active will appear on the display.
Should one or more zones still be hot, the letter "**H**" and "**L**" will alternate on the relative displays.

-To **deactivate the key function**, switch the hob off (if it is on) by selecting the "**ON/OFF**" key.
-Once it is off, switch the hob back on.
-Press the "**-**" key and the R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) or R3 (Fig.4) key simultaneously according to the model you own.
-Press the"**-**" key a second time.
-Zeros will appear on all the displays for a few seconds.

-If the cooker top is switched off with the KEY function active, when subsequently activated the top will be in the same situation, meaning with the KEY function active.
-If the hob is switched on and the **Lock** function is enabled, button **ON/OFF** will still work.

• Magnetic sensor:
-The hob is equipped with a pan sensor; when the pan is removed or badly positioned, the u̲ symbol will appear.
If, on the other hand, the surface of the glass is still hot, the H symbol will appear alternating with the u̲.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the OFF position and activates the safety lock when liquids or items are detected on the control panel.
These symbols will flash on the display: Er 03.
They can be deactivated by removing the item or the liquid. The hob will switch off automatically.

• Timer:
Note: the **Timer** can be activated on all the cooking zones simultaneously.
This function allows to establish the time (from 1 to 99 minutes) or automatic switch-off of the **cooking zone** selected.
Activation:
1- Select the cooking zone "**C**".
2- Set the **cooking level.**
3- Press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. The decimal point "**•**" will start to flash. The time on the timer will appear on the relative displays.
4- Adjust the time within about 10 seconds by using the "**+**" and "**-**" keys. By pressing the "**-**" key directly the time will be set at 30 minutes.

3/4 burner version:
-If the decimal point "**•**" appears on the displays, it means that timer is active.
-During cooking the time set previously with the timer is not displayed.
-In order to view the time remaining on the Timer of a cooking zone, select that cooking zone and then press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. On the "**B1**" and "**B2**" displays (4 burner version) and on the "**M2**" and "**N**" displays (3 burner version) the remaining time will appear.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

2 burner version:
-If the decimal point "**•**" appears on the displays, it means that timer is active.
-When the decimal point flashes it indicates the zone with the least time on the timer and therefore the first zone will switch off. The timer display will show the remaining time of the next zone which will switch off.
-In order to view the time remaining on the Timer of a cooking zone, select that cooking zone and then press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. Afterwards the remaining time will appear on the timer "**F**" display.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

To **deactivate the timer function before the set time**, select the cooking zone and then press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. By selecting the "**-**" key a second time the time goes to **0**. After that the cooking zone will continue its standard function.

• Minute Minder (Countdown):
This function can be used both with cooking zones activated/deactivated and with the timer inserted.
-The **Minute Minder** allows to set an established countdown that goes from 1 to 99 minutes.
On expiry of the time, the hob emits an acoustic signal without changing the active functions.
Activation:
1- The function is activated with the hob on.
2- Press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously.
3- Adjust the time within about 10 seconds by using the "**+**" and "**-**" keys. By pressing the "**-**" key directly the time will be set at 30 minutes.

3/4 burner version:
-If no zone is activated or if the hob is deactivated by selecting the **ON/OFF** key, the decimal point on the R2 and R3 displays begins to flash.
-If the hob is turned on with the **Minute Minder** function active, zeros will appear on all the displays. By pressing the "**+**" and "**-**" keys simultaneously, the remaining time will appear.
-In order to view the remaining time of the **Minute Minder** press the"**+**" and "**-**" keys simultaneously. On the "**B1**" and "**B2**" displays (4 burner version) and on the "**M2**" and "**N**" displays (3 burner version) the remaining time will appear.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

2 burner version:
-If the "**F**" displays of the timer or the hob are deactivated, by selecting the **ON/OFF** key the remaining time of the Minute Minder will appear
-If the **Minute Minder** and the **Timer** are active, the "**F**" display will signal the time left. If it is the **Timer** function, the decimal point of the concerned zone will flash.
-When time is up an acoustic signal beeps and the timer displays flash. Any key can be selected to stop the acoustic signal. If you leave the acoustic signal it will deactivate after about 2 minutes.

To **deactivate the Minute Minder function before the set time**, press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. By selecting the "**-**" key a second time the time goes to zero. After that the cooking zone will continue its standard function.
It is possible to use the **Minute Minder** and the **Timer** simultaneously.

• Booster (Fig.2-3-4):
Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time.
The cooking zones supplied with this function are indicated

in Fig.2-3-4 by the letter (**Z**).

1- To activate it, switch on the concerned cooking zone bringing the power level to **9**.

2- By selecting the "**+**" key on the display the letter "**P**" will appear.

-The **Booster** can be activated simultaneously on all the enabled zones.

-The **Booster** function will be active for about 5 minutes, after which cooking will continue at level **9**.

-In order to stop this function, select the concerned cooking zone and the "**-**" key until you reach the desired level.

-All operations will be combined with a "BEEP" acoustic signal.

-The **Booster** might not turn on if the cooking zone (indicated by the letter (**Z**)) was activated previously with high temperature levels.

• Integrated power control (Fig.5):

Each phase (this is divided into two zones in a vertical line: **F1** e **F2**) is capable of using a maximum power of 3,700W.

If this is exceeded for example by activating the Booster, the software automatically lowers power of the previously selected zone until it reaches the allowed power level.

The display of the zone with limited power will begin to flash for about 3 seconds. During this time it is possible to modify the power level.

• Maintenance (Fig.8):

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.

Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

- **Error codes:**

Error code:	**Description:**	**Possible causes:**	**Error recovery:**
C	The cooking zone can be configured if a static "C" is shown.	It's not an error, the user is in the service menu.	A suitably pan must be placed on the relevant cooking zone.
C/-	The cooking zone will be configured if a blinking "C" is shown. After a successful configuration the relevant display shows "-". When the "-" is not displayed please check the possible causes of the E/5.	The user is in the service menu, it's not an error.	Wait for the sysmbol "-" or abort the configuration activities by pressing the selectkey and the "C" does not blink anymore.
E	A blinking "E" on each cooking zone indicates, that all configs will be deleted.	The user is in the service menu, it's not an error.	Manual configuration.
E/2	Temperature limits are excessed.	Electronik temperature to high.	System must cool down.
E/3	Unsuitable pot.	Pot creates on the modul an improper operating point which can destroy devices, e.g IGBT'.	1. The error is automaticly cancelled after 8s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot have to be changed.
E/4	Unconfigured induction modul.	Induction modul is not configured.	1. Delete the hob configuration and activate the manual configuration. 2. Start the UI service menu to configure the induction modul.
E/5	No communication between UI and induction modul.	No power supply of induction modul.	Contact the technical Service.
E/6	Main power disturbance.	1. Failure in main power frequency detection. 2. Over voltage.	Contact the technical Service.
E/8	Fan failure.	Fan or control electronic is defect.	Contact the technical Service.
E/9	Defect T sensor on inductor.	Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect.	Contact the technical Service.
E/A	Hardware defect of induction modul.	Defect hardware device detected by the self check of the modul.	Contact the technical Service.
E/C	Configuration failure.	2 cooking zones are dedicated to the same element of the UI.	1. Erase the actual configuration manual configuration with service menu.
E/H	Fixed sensor value.	-	System must cool down.

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

1.1 Werkingsprincipe van de inductie:
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie. Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie Afb.1).

1.2 Voordelen:
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:
- **Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.
- **Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.
- **Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.
Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.
Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (Afb.7B).
Opgelet: als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

1.3 Te gebruiken pannen (Afb.7A):
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:
- Recipiënten met niet volledige platte bodem.
- Metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen. Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:
- Controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Belangrijk:
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
- Voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
- Bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
- Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.
- Het gebruik van een hoog vermogen zoals de Booster-functie is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld frituurolie. De overmatige warmte kan gevaarlijk zijn. In deze gevallen is het gebruik van een minder hoog vermogen aanbevolen.
- De recipiënten moeten direct op de kookplaat worden gezet en moeten mooi in het midden staan. Men mag in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat brengen.
- In situaties van hoge temperaturen vermindert het toestel automatisch het hoge vermogen in de kookzones.
- Let op voor de onderdelen van het toestel die gemakkelijk bereikbaar zijn, omdat die tijdens het gebruik zeer heet worden.
- Vermijd dat vloeistof zoals olie of andere vetstoffen kunnen uitlopen omdat die brand kunnen veroorzaken.
- Probeer niet om het vuur met water te blussen, zet de plaat uit en bedek de vlam met een deksel of een brandveilig deken.
- Laat geen voorwerpen op het oppervlak van de kookplaat liggen, dit kan brand veroorzaken.
- Als de kabel beschadigd is, moet die door gekwalificeerd personeel of door de technische dienst worden vervangen.

Let op: er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.
Let op: vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.
Let op: het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve

consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.6):
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding Afb.6B).
Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (Afb.6A).
Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand **G** (Afb.9A) te installeren,waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt (Afb.9B).
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig (Afb.10A-10B).

Belangrijk: indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt , moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator.
De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO- reiniging** in werking is.

Opgelet: om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (Afb.10B). In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Afb.9A-10A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in (Afb.9B-10B).

Elektrische aansluitingen (Afb.2B - Afb.3B):
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
- De elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels.
- De installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad.
- De installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:
“**H05V2V2-F**” voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm^2 zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm^2 zijn.
De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.
Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken).
Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

• Gebruik (Afb.2):
A = Toets **ON/OFF**
B = Display **kookzone**
C = Selectietoets **kookzone**
D = Toets “**-**” / Toets “**-**” **Timer**
E = Toets “**+**” / Toets “**+**” **Timer**
F = **Display Timer**
I = Indicator **decimaal punt**

• Gebruik (Afb.3):
A = Toets **ON/OFF**
B = Display **kookzone**
B1 = Display **kookzone R2** - **Display Timer**
B2 = Display **kookzone R3** - **Display Timer**
C = Selectietoets **kookzone**
D = Toets “**-**” / Toets “**-**” **Timer**
E = Toets “**+**” / Toets “**+**” **Timer**
I = Indicator **decimaal punt**

• Gebruik (Afb.4):
A = Toets **ON/OFF**
M1 = Display **kookzone R1**
M2 = Display **kookzone R2** - **Display Timer**
M3 = Display **kookzone R3**
N = **Display Timer**
C = Selectietoets **kookzone**
D = Toets “**-**” / Toets “**-**” **Timer**
E = Toets “**+**” / Toets “**+**” **Timer**
I = Indicator **decimaal punt**

- Druk op de toets “**ON/OFF**” om de kookplaat in werking te zetten, op alle displays verschijnen gedurende een 20-tal seconden knipperende nullen met decimale punten.
Als er in deze tijdsspanne geen handeling wordt uitgevoerd, gaat de kookplaat uit.
- Men kan **een kookzone inschakelen** door één van de toetsen “**C**” te selecteren.
- Het display geeft de overeenkomstige nummers weer; die van de betreffende kookzone met intense gradatie, terwijl de andere zachter worden weergegeven.
- Om het gewenste vermogenniveau te regelen, selecteer de toetsen “**+**” of “**-**”.
- Door de toets “**-**” te selecteren, gaat het vermogenniveau direct naar **9**.
- Indien na ongeveer 10 seconden geen enkele handeling wordt uitgevoerd, wordt de weergave weer normaal. De inductieplaat vervolgt de normale kookcyclus.
- Indien het vermogenniveau op nul is ingesteld, gaat de kookzone uit.
- Om **een kookzone uit te schakelen** moet men de betreffende toets “**C**” selecteren, en het kookniveau op 0 brengen.
- Het display geeft de overeenkomstige nummers weer; die

van de betreffende kookzone met intense gradatie, terwijl de andere zachter worden weergegeven.

- Alle handelingen zullen vergezeld worden door "BIEP" geluidsignaal.

- Wanneer een kookzone "**C**" in **OFF** stand wordt gezet en de temperatuur van het glasoppervlak hoger ligt dan ong. 65°, zal op de display van de betrokken zone een vaste "**H**" worden weergegeven.

Opgelet:
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst **E/2**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

• Sleutelfunctie:
Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben het oppervlak van de kookplaat gebruiken, kan men alle functies op de volgende manier blokkeren:

1- Zet de kookplaat aan (als die uit staat) door de toets "**ON/OFF**" te selecteren. De kookzones moeten uit zijn.
2- Druk tegelijk op de toets "**-**" en op de toets van de zone R2 (Fig.2) of R4 (Fig.3) of R3 (Fig.4) naargelang het model.
3- Druk een tweede maal enkel op de toets van de kookzone R2 (Fig.2) of R4 (Fig.3) of R3 (Fig.4) naargelang het model.

Op de display zal de letter "**L**" niet meer gesignaleerd worden, wat betekent dat de functie werd uitgeschakeld.
Wanneer één of meerdere zones nog warm zijn, wisselen op de betreffende displays de letter "**H**" en "**L**" elkaar af.

- Om **de sleutelfunctie te deactiveren** moet men de kookplaat uitzetten (als die aan staat) door de toets "**ON/OFF**" te selecteren.
- Eenmaal de kookplaat uit staat, moet men die opnieuw aanzetten.
- Druk tegelijk op de toets "**-**" en op de toets van de zone R2 (Fig.2) of R4 (Fig.3) of R3 (Fig.4) naargelang het model.
- Druk een tweede maal enkel op de toets "**-**".
- Op alle displays verschijnen nullen gedurende enkele seconden.

- Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
- Als de kookplaat aan is en de **sleutelfunctie** actief, zal de toets **ON/OFF** blijven werken.

• Magnetische detector:
- Het kookvlak beschikt over een pannendetector. Als de pan wordt verwijderd of als de pan niet geschikt is voor het kookvlak, verschijnt het symbool U.
Als het glazen oppervlak nog warm is verschijnt het symbool H afwisselend met het symbool U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand OFF zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte.
Op het display zullen de volgende symbolen beginnen te knipperen Er 03, die zullen worden uitgeschakeld wanneer het voorwerp of de vloeistof worden verwijderd. Het kookvlak gaat automatisch uit.

• Timer:
Opmerking: men kan de Timer tegelijkertijd op alle kookzones activeren.
Deze functie laat toe om de tijd te bepalen (van 1 tot 99 minuten) voor het automatisch uitzetten van de geselecteerde **kookzone**.
Activering:

1- Selecteer de kookzone "**C**".
2- Stel het **kookniveau** in.
3- Druk tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**". Het decimale punt "**•**" begint te knipperen. De tijd van de Timer verschijnt op de betreffende displays.
4- Regel binnen ongeveer 10 seconden de tijd via de toetsen "**+**" en "**-**". Door rechtstreeks op de toets "**-**" te drukken, wordt de tijd ingesteld op 30 minuten.

Versie 3/4 vuren:

- Als we het decimale punt "**•**" op de displays weergeven, is de Timer actief.
- Tijdens de bereiding wordt de tijd die voordien met de Timer is ingesteld niet weergegeven.
- Om de resterende tijd van de Timer van een kookzone weer te geven, moet men de betreffende kookzone selecteren en tegelijk op de toetsen "**+**" e n "**-**" drukken. Op de displays "**B1**" en "**B2**" (versie 4 vuren) en op de displays "**M2**" en "**N**" (versie 3 vuren) verschijnt nu de resterende tijd.
- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

Versie 2 vuren:

- Als we het decimale punt "**•**" op de displays weergeven, is de Timer actief.
- Wanneer het decimale punt knippert, betekent dit dat de tijd van de Timer in deze zone het laagst is, dus zal deze zone het eerst uitgaan. Het display van de Timer geeft de resterende tijd weer van de volgende zone die zal uitgaan.
- Om de resterende tijd van de Timer van een kookzone weer te geven: selecteer de betreffende zone, druk tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**", waarna op het display van de Timer "**F**" de resterende tijd verschijnt.
- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

Om **de Timerfunctie te deactiveren vóór de ingestelde tijd** moet men de betreffende kookzone selecteren, en tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**" drukken.
Door een tweede keer de toets "**-**" te selecteren, brengen we de tijd op **0**. Daarna gaat de kookzone verder met de normale werking.

• Minute Minder (Countdown):
Deze functie kan worden gebruikt zowel met de kookzones geactiveerd/gedeactiveerd als met de Timer ingeschakeld.
- De **Minute Minder** laat toe om een welbepaald aftellen in te stellen, gaande van 1 tot 99 minuten.
Bij het verstrijken van de tijd zendt de kookplaat een akoestisch signaal uit, zonder de actieve functies te wijzigen.

Activering:

1- De functie wordt geactiveerd als de kookplaat aan is.

2- Druk tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**".

3- Regel binnen ongeveer 10 seconden de tijd via de toetsen "**+**" en "**-**". Door rechtstreeks op de toets "**-**" te drukken, wordt de tijd ingesteld op 30 minuten.

Versie 3/4 vuren:

- Als geen enkele zone actief is of als de kookplaat wordt gedeactiveerd met de toets **ON/OFF**, begint het decimale punt van de displays **R2** en **R3** te knipperen.
- Als de kookplaat wordt aangezet met de functie Minute Minder actief, verschijnen er nullen op alle displays. Door tegelijk de toetsen "**+**" en "**-**" te selecteren, verschijnt de resterende tijd.
- Om de resterende tijd van de **Minute Minder** weer te geven, drukt men tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**". Op de displays "**B1**" en "**B2**" (versie 4 vuren) en op de displays "**M2**" en "**N**" (versie 3 vuren) verschijnt nu de resterende tijd.
- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

Versie 2 vuren:

- Als de displays "**F**" van de Timer of als de kookplaat worden gedeactiveerd met de toets **ON/OFF**, krijgen we de resterende tijd van de Minute Minder.
- Wanneer de Minute Minder en de Timer actief zijn, signaleert het display "**F**" de tijd tot de vervaltijd. Als het om de functie Timergaat, zal het decimale punt van de betreffende zone knipperen.
- Het einde van de tijd wordt aangegeven door een akoestisch "BIEP"-signaal en het knipperen van de displays van de Timer. Selecteer een willekeurige toets om het akoestische signaal te onderbreken. Als men echter het akoestische signaal in werking laat, wordt die na circa 2 minuten gedeactiveerd.

Om **de functie Minute Minder vóór de ingestelde tijd** te deactiveren drukt men tegelijk op de toetsen "**+**" en "**-**". Door een tweede keer de toets "**-**" te selecteren, brengen we de tijd op nul. Daarna gaat de kookzone verder met de normale werking. Het is mogelijk om de **Minute Minder** en de **Timer** tegelijk te gebruiken.

• Booster (Afb.2-3-4):

Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.

De kookzones voorzien van deze functie zijn aangeduid in de Fig.2-3-4 met de letter (**Z**).

1- Om te activeren, moet men de betreffende kookzone inschakelen door het vermogenniveau op **9** te zetten.

2- Door de toets "**+**" te selecteren, verschijnt op het display de letter "**P**".

- De functie **Booster** kan tegelijk op alle ingeschakelde zones worden geactiveerd.
- De functie **Booster** zal ongeveer 5 minuten actief zijn, op het einde zal de bereiding verdergaan op niveau **9**.
- Om deze functie te onderbreken, selecteert men de betreffende kookzone en de toets "**-**" tot men het gewenste niveau bereikt.
- Alle handelingen zullen vergezeld worden door "BIEP" geluidsignaal.
- Het zou kunnen dat de **Booster** niet aangaat wanneer de kookzone (aangeduid met de letter (**Z**)) voordien geactiveerd werd op hoge temperatuurniveaus.

• Geïntegreerd beheer van het vermogen (Afb.5):

Iedere fase (deze is verticaal onderverdeeld in twee zones: **F1** en **F2**) kan een maximumvermogen van 3700W gebruiken.

Als dit overschreden wordt, bijvoorbeeld door het activeren van de Booster, verlaagt de software automatisch het vermogen van de zone die voordien geselecteerd was om ze op het toegelaten vermogen te blijven.

Het display van de zone met beperkt vermogen begint gedurende 3 seconden te knipperen. Tijdens dit tijdsinterval is het mogelijk om het vermogenniveau te wijzigen.

• Onderhoud (Afb.8):

Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt.

Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.

Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.

Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

• **Foutcodes:**

Foutcode:	Beschrijving:	Mogelijke oorzaken:	Foutherstel:
C	De kookzone kan geconfigureerd worden als de status "C" wordt getoond.	Dit is geen fout, de gebruiker is in het servicemenu.	A Gepaste pan moet geplaatst worden op de betreffende kookzone.
C/-	De kookzone zal geconfigureerd worden als een knipperende "C" wordt getoond. Als de configuratie is geslaagd, toont het betreffende display "-". Wanneer "-" niet verschijnt op het display moet u de mogelijke oorzaken van de E/5 controleren.	De gebruiker is in het serivcemenu, dit is geen fout.	Wacht op het symbool "-" of breek de configuratieactiviteiten af door op de keuzetoets te drukken. "C" knippert niet meer.
E	Een knipperende "E" op elke kookzone geeft aan dat alle configuraties gewist zullen worden.	De gebruiker is in het serivcemenu, dit is geen fout.	Manuele configuratie.
E/2	Temperatuurlimieten zijn overschreden.	Elektronicatemperatuur te hoog.	Systeem moet afkoelen.
E/3	Ongeschikte pan.	Pan veroorzaakt op de module een ongebruikelijk werkpunt die apparatuur kan vernietigen, vb. IGBT'.	1. De fout is automatisch geannuleerd na 8 sec en de kookzone kan terug worden gebruikt. In geval van verder opduikende fouten moet de pan worden vervangen.
E/4	Niet geconfigureerde inductiemodule.	Inductiemodule is niet geconfigureerd.	1. Verwijder de kookplaatconfiguratie en activeer de manuele configuratie. 2. Start de UI servicemenu om de inductiemodule te configureren.
E/5	Geen communicatie tussen UI en inductiemodule.	Geen elektrische voeding voor inductiemodule.	Contacteer de technische dienst.
E/6	Storing stroomtoevoer.	1. Fout bij detectie frequentie elektrische stroom. 2. Overspanning.	Contacteer de technische dienst.
E/8	Defect ventilator.	Ventilator of controle-elektronica is defect.	Contacteer de technische dienst.
E/9	Defect T-sensor op inductie.	Sensor signaal buiten geldig bereik; sensor of elektronica is defect.	Contacteer de technische dienst.
E/A	Hardware defect inductiemodule.	Defect hardwareapparaat ontdekt bij zelfcontrole van de module.	Contacteer de technische dienst.
E/C	Configuratiefout.	2 kookzones zijn toegewezen aan hetzelfde element van de UI.	1. Verwijder de actuele configuratie manuele configuratie met servicemenu.
E/H	Vaste sensorwaarde.	-	Systeem moet afkoelen.

PORTUGUÊS (P)

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

1.1 Princípio da indução:
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja Fig.1).

1.2 Vantagens:
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:
-**Mais segura:** temperatura baixa na superfície do vidro.
-**Mais rápida:** tempos breves de aquecimento dos alimentos.
-**Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos vossos comandos.
-**Mais eficaz:** 90% da energia absorvida é transformada em calor.
Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.
O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.
Isto consente utilizar panelas de várias medias, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (Fig.7B).
Atenção: caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

1.3 Recipientes para cozinhar (Fig.7A):
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
- Recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- Recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.
Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.
Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:
- Controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Importante:
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
- Evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima.
- Quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
- Para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
- Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões.
- A utilização de uma potência elevada como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos como, por exemplo, óleo para fritar, pois o calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, aconselha-se utilizar uma potência menos elevada.
- Os recipientes devem ser colocados diretamente no plano de cozimento e devem ser centralizados. Não inserir, de modo algum, outros objetos entre a panela e o plano de cozimento.
- Em situações de temperaturas elevadas, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozimento.
- Prestar atenção às partes do aparelho que podem ser alcançadas facilmente e que durante a sua utilização ficam sobreaquecidas.
- Evitar as saídas de líquido, como por exemplo óleo ou outros tipos de gordura, pois podem provocar incêndios.
- Não tentar apagar o fogo com água, mas desligar o plano e cobrir a chama com uma tampa ou uma coberta contra incêndio.
- Não deixar objetos sobre a superfície de cozimento, pode provocar incêndios.
- Se o cavo estiver danificado, ele deve ser substituído por pessoal qualificado ou pelo serviço de assistência.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Posicionamento (Fig.6):
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte Fig.6B). Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (Fig.6A). Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.9A) respeitando as distâncias indicadas (Fig.9B). Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig.10A-10B).

Importante: se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento. Não usar o plano a indução enquanto a limpeza **PIROLITICA** está a funcionar.

Atenção: para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de **40 mm** entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução (Fig.10B). De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada. Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (Fig.9A-10A), respeitando as cotas indicadas nas (Fig.9B-10B).

Ligações eléctricas (Fig.2B - Fig.3B):
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- O fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- As características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- A instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.

Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar o tipo: "**H05V2V2-F**" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm², enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm². Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50ºC à temperatura ambiente. O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

• Uso (Fig.2):
A = Tecla **ON/OFF**
B = Ecrã **zona de cozimento**
C = Tecla de seleção **zona de cozimento**
D = Tecla "**-**" / Tecla "**-**" **Temporizador**
E = Tecla "**+**" / Tecla "**+**" **Temporizador**
F = **Ecrã Temporizador**
I = Indicador **ponto decimal**

• Uso (Fig.3):
A = Tecla **ON/OFF**
B = Ecrã **zona de cozimento**
B1 = Ecrã **zona de cozimento R2** - **Ecrã Temporizador**
B2 = Ecrã **zona de cozimento R3** - **Ecrã Temporizador**
C = Tecla de seleção **zona de cozimento**
D = Tecla "**-**" / Tecla "**-**" **Temporizador**
E = Tecla "**+**" / Tecla "**+**" **Temporizador**
I = Indicador **ponto decimal**

• Uso (Fig.4):
A = Tecla **ON/OFF**
M1 = Ecrã **zona de cozimento R1**
M2 = Ecrã **zona de cozimento R2** - **Ecrã Temporizador**
M3 = Ecrã **zona de cozimento R3**
N = Ecrã **Temporizador**
C = Tecla de seleção **zona de cozimento**
D = Tecla "**-**" / Tecla "**-**" **Temporizador**
E = Tecla "**+**" / Tecla "**+**" **Temporizador**
I = Indicador **ponto decimal**

- Para ativar o plano pressionar a tecla "**ON/OFF**" e em todos os ecrãs aparecem, por cerca 20 segundos, zeros com pontos decimais intermitentes.
Se não for efetuada nenhuma operação durante este tempo, o plano desliga-se.
- É possível **acender uma zona de cozimento** selecionando uma das teclas "**C**".
- O ecrã mostra os números correspondentes; o algarismo da respectiva zona é visualizado com cor intensa e os outros possuem cor ténue.
- Para regular o nível de potência desejado seleccione as teclas "**+**" ou "**-**".
- Selecionando a tecla "**-**" o nível de potência vai diretamente a **9**.
- Se após aproximadamente 10 segundos não for efectuada nenhuma operação, a graduação do display retorna àquela inicial. A placa continuará seu normal cozimento.
- Se o nível de potência estiver seleccionado em zero, a zona de cozimento desliga-se.
- Para **desativar uma zona de cozimento** selecionar a tecla "**C**" e colocar o nível de cozimento em **0**.
- O ecrã mostra os números correspondentes; o algarismo da respectiva zona é visualizado com cor intensa e os outros possuem cor ténue.
- Todas as operações correspondem a um sinal acústico "BIP".
- Quando coloca-se uma zona de cozimento "**C**" em posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 65° cerca, sobre o display da zona interessada, aparecerá uma sinalização com um "**H**" fixo.

Anteção:
Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma **E/2**. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

• Função chave:
Para evitar que crianças ou pessoas que necessitem de supervisão utilizem a superfície do plano, é possível bloquear todas as funções através do seguinte procedimento:
1- Acender o plano e selecionar a tecla "**ON/OFF**". As zonas

de cozimento devem estar desligadas.

2- Pressionar contemporaneamente a tecla "**-**" e a tecla da zona R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4), de acordo com o modelo adquirido.

3- Pressionar mais uma vez somente a tecla da zona de cozimento R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4), de acordo com o modelo adquirido.

Op de display zal de letter "**L**" niet meer gesignaleerd worden, wat betekent dat de functie werd uitgeschakeld.

Se uma ou mais zonas estiverem ainda quentes, nos respectivos ecrãs alternam-se as letras "**H**" e "**L**".

- Para **desativar a função chave** desligar o plano e selecionar a tecla "**ON/OFF**".
- Quando estiver desligado, ligar novamente o plano.
- Pressionar contemporaneamente a tecla "**-**" e a tecla da zona R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) ou R3 (Fig.4) de acordo com o modelo adquirido.

3- Pressionar de novo somente a tecla "**-**".

- Em todos os ecrãs aparecem vários zeros por alguns segundos.

- Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
- Se o plano de cozedura estiver aceso e a função **chave** estiver activa, o botão **ON/OFF** funciona igualmente.

• Relevador magnético:

- O plano dispõe de um relevador de panelas: quando a panela for removida ou se for inadequada, aparecerá o símbolo U.

Se ao contrário, a superfície do vidro ainda estiver quente, aparecerá o símbolo H alternado ao símbolo U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.

No visor irão aparecer piscando estes símbolos Er 03 que serão desactivados uma vez eliminado o objecto ou o líquido. O plano desliga-se automaticamente.

• Temporizador:

Nota: O **Temporizador** pode ser ativado contemporaneamente em todas as áreas de cozimento.

Esta função permite estabelecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da **zona de cozedura** seleccionada.

Ativação:

1- Selecionar uma zona de cozimento "**C**".

2- Configurar o **nível de cozimento**.

3- Pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**" e o ponto decimal "**•**" inicia a piscar. O tempo do temporizador é visualizado no respectivo ecrã.

4- Regular o tempo em 10 segundos através das teclas "**+**" e "**-**". Se for pressionada a tecla "**-**" o tempo será configurado em 30 minutos.

Versão 3/4 fogos:

- Se for visualizado o ponto decimal "**•**" nos ecrãs significa que o temporizador está ativo.
- Durante o cozimento, o tempo anteriormente configurado com o temporizador não é visualizado.
- Para visualizar o tempo residual do temporizador de uma zona de cozimento, é necessário selecionar a respectiva zona de cozimento e pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**". Os ecrãs de "**B1**" e "**B2**" (versão 4 fogos) e "**M2**" e "**N**" (versão 3 fogos) mostram o tempo residual.
- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

Versão 2 fogos:

- Se for visualizado o ponto decimal "**•**" nos ecrãs significa que o temporizador está ativo.
- A intermitência do ponto decimal indica a zona com o tempo mais baixo no temporizador, portanto, a primeira zona que será desligada. O ecrã do temporizador mostra o tempo restante da próxima zona que será desligada.
- Para visualizar o tempo residual do temporizador de uma zona de cozimento: Selecionar a respectiva zona, pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**" e, a seguir, no ecrã do temporizador "**F**" aparece o tempo residual.
- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

Para **desativar a função temporizador antes do tempo configurado** é necessário selecionar a respectiva zona de cozimento e pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**". Selecionando novamente a tecla "**-**" o tempo coloca-se em **0**. A seguir, a zona de cozimento continua o seu normal funcionamento.

• Minute Minder (Countdown):

Esta função pode ser utilizada tanto com as zonas de cozimento ativadas/desativadas quanto com o temporizador inserido.

- O **Minute Minder** permite definir uma contagem regressiva preestabelecida que vai de 1 a 99 minutos.

Expirado o tempo, o plano emite um sinal acústico sem alterar as funções ativas.

Ativação:

1- A função ativa-se com o plano aceso.

2- Pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**".

3- Regular o tempo em 10 segundos através das teclas "**+**" e "**-**". Se for pressionada a tecla "**-**" o tempo será configurado em 30 minutos.

Versão 3/4 fogos:

- Se nenhuma zona for ativa ou se o plano for desativado selecionando a tecla **ON/OFF**, o ponto decimal dos ecrãs R2 e R3 inicia a piscar.
- Se o plano for aceso com a função Minute Minder ativa aparecem vários zeros em todos os ecrãs. Selecionando contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**" aparece o tempo residual.
- Para visualizar o tempo residual de Minute Minder pressionar contemporaneamente as teclas "**+**" e "**-**". Os ecrãs de "**B1**" e "**B2**" (versão 4 fogos) e "**M2**" e "**N**" (versão 3 fogos) mostram o tempo residual.
- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

Versão 2 fogos:

- Se o ecrãs "**F**" do temporizador ou se o plano for desativado através da tecla **ON/OFF** visualiza-se o tempo residual de Minute Minder.
- Se Minute Minder e o Temporizador forem ativos, o ecrã "**F**" mostra o tempo próximo à sua conclusão. Se for a

função Temporizador pisca o ponto decimal da respectiva zona.

- O final do tempo é indicado por um sinal acústico ("BIP") e através da intermitência do ecrã do temporizador. Para interromper o sinal acústico, selecionar uma tecla qualquer. Se o sinal acústico permanecer em função, desativa-se após 2 minutos, aproximadamente.

Para **desativar a função Minute Minder antes do tempo configurado** pressionar contemporaneamente as teclas "+" e "**-**". Selecionando novamente a tecla "**-**" o tempo coloca-se em zero. A seguir, a zona de cozimento continua o seu normal funcionamento.
É possível utilizar o **Minute Minder** e o **Temporizador** contemporaneamente.

• Booster (Fig.2-3-4):
Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido.
As zonas de cozimento dotadas com esta função são indicadas na Fig.2-3-4 com a letra (**Z**).

1- Para acioná-lo ligar a respectiva zona de cozimento, colocando o nível de potência em **9**.
2- Selecionando a tecla "**+**" no ecrã será visualizada a letra "**P**".

- A função Booster pode ser ativada contemporaneamente em todas as zonas habilitadas.
- A função Booster será ativada por, aproximadamente, 5 minutos e, depois disto, o cozimento continua no nível **9**.
- Para interromper esta função, selecionar a respectiva zona de cozimento e a tecla "**-**" até obter o nível desejado.
- Todas as operações correspondem a um sinal acústico "BIP".
- O Booster pode não ser ativado se a zona de cozimento (indicada com a letra (**Z**) for ativada anteriormente com níveis elevados de temperatura.

• Gestão integrada da potência (Fig.5):
Cada fase (esta é subdividida em duas áreas em linha vertical: **F1** e **F2**) é capaz de utilizar uma potência máxima de 3700W.
Se for superada, com a ativação do Booster, por exemplo, o software abaixa automaticamente a potência da zona anteriormente selecionada até obter os valores permitidos.
O ecrã da zona com a potência limitada inicia a piscar por 3 segundos, aproximadamente. Durante este intervalo de tempo, é possível modificar o nível da potência.

• Manutenção (Fig.8):
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho. Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo. Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura. Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

• **Error codes:**

Códigos de erro:	Descrição:	Possíveis causas:	Solução do problema:
C	A zona de cozimento pode estar configurada se for visualizada uma letra "C" de modo fixo.	Não é um erro; o usuário está no menu de serviço.	É necessário colocar uma panela adequada na zona principal de cozimento.
C/-	A zona de cozimento será configurada se for visualizada uma letra "C" intermitente. Após a correta configuração, o respectivo ecrã mostra "-". Quando o sinal "-" não for visualizado, controlar as possíveis causas de E/5.	O usuário está no menu de serviço; não é um erro.	Aguardar o símbolo "-" ou cancelar as atividades de configuração pressionando a tecla e termina a intermitência da letra "C".
E	O sinal "E" intermitente em cada zona de cozimento indica que todas as configurações serão canceladas.	O usuário está no menu de serviço; não é um erro.	Configuração manual.
E/2	Os limites de temperatura são excessivos.	Temperatura eletrónica muito elevada.	É preciso arrefecer o sistema.
E/3	Potência inadequada.	O recipiente cria um ponto impróprio de operação no módulo que pode danificar o dispositivo como, por exemplo IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor).	1. O erro é automaticamente cancelado após 8 segundos e a zona de cozimento pode ser utilizada novamente. Se aparecerem outros erros, trocar a panela.
E/4	Módulo de indução não configurado.	Módulo de indução não é configurado.	1. Cancelar a configuração do plano e ativar a configuração manual. 2. Inicializar o menu de funcionamento da IU (interface do usuário) para configurar o módulo de indução.
E/5	Não há comunicação entre IU (interface do usuário) e o módulo de indução.	Não há fornecimento de energia do módulo de indução.	Contactar o serviço técnico.
E/6	Distúrbio na potência principal.	1. Falha na identificação de frequência da potência principal. 2. Sobretensão.	Contactar o serviço técnico.
E/8	Falha na ventoinha.	Ventoinha ou controlo eletrónico com defeito.	Contactar o serviço técnico.
E/9	Sensor T indutor com defeito.	Sinal do sensor fora do intervalo válido; sensor ou eletrónica com defeito.	Contactar o serviço técnico.
E/A	Defeito no hardware do módulo de indução.	Dispositivo hardware com defeito identificado por autocontrolo do módulo.	Contactar o serviço técnico.
E/C	Falha na configuração.	2 zonas de cozimento são dedicadas ao mesmo elemento da IU (interface do utilizador).	1. Cancelar a configuração manual atual através do menu de serviço.
E/H	Valor fixo do sensor.	-	É preciso arrefecer o sistema.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Přečtěte si pozorně obsah tohoto návodu, protože je zdrojem důležitých pokynů týkajících se bezpečnosti instalace, použití a údržby. Návod uschovejte pro jakoukoli další konzultaci. Všechny operace související s instalací (elektrické zapojení) musí být provedeny specializovaným personálem v souladu s platnými normami.

1.1 Princip indukce:
Indukční varný systém využívá fyzikální jev magnetické indukce.
Základní vlastností tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru na hrnec (na rozdíl od klasických varných desek - Obr.1).

1.2 Přednosti:
v porovnání s elektrickými plotnami je vaše indukční plotna:
- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- **Rychlejší:** kratší doba ohřívání jídel.
- **Přesnější:** plotna okamžitě reaguje na vaše příkazy.
- **Výkonnější:** 90% absorbované energie se změní na teplo.

Kromě toho po odstranění hrnce z plotny se přenos tepla okamžitě přeruší, aby nedocházelo k zbytečnému rozptylu tepla. Systém automaticky rozezná též průměr každého jednotlivého hrnce, a následně zvolí pro každý rozměr odpovídající výkon. Toto umožňuje použití hrnců rozličných velikostí, jejich průměr však nesmí být větší než 10% anebo menší než 40% vzhledem k serigrafii vyznačené na varné plotně (Obr.7B).
Pozor: pokud používáte hrnec o průměru menším než 40% vzhledem k serigrafii na skle, může se stát, že se varná zóna nezapne.

1.3 Nádoby pro vaření (Obr.7A):
Indukční vaření využívá magnetismus pro vyvíjení tepla. Nádoby proto musejí obsahovat železo. Můžete zkontrolovat, je-li nádoba magnetická jednoduchým přiložením magnetu.

Důležité:
Aby jste se vyhnuli permanentnímu poškození povrchu plotny, nepoužívejte:
- Nádoby, které nemají perfektně rovné dno.
- Kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- Nepoužívejte nádoby, které mají drsný spodek, aby nedošlo k poškrábání povrchu plotny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj nesmějí používat děti anebo osoby se sníženou způsobilostí. Dávejte pozor, aby si děti s přístrojem nehrály. Je důležité, aby se osoby, které jsou nosiči stimulátorů anebo jiných aktivních zařízení ještě před použitím indukční plotny ujistili, že jejich stimulátor je s přístrojem kompatibilní.

Před zapojením přístroje do elektrické sítě:
- Zkontrolujte štítek s údaji (umístěn na spodní části přístroje), aby jste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vaší síti a zásuvka je vhodná pro zapojení. V případě pochybností konzultujte kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžičky nebo pokličky nenechávejte na povrchu varné plochy, protože se můžou zahřát.
- Po použití varnou plochu vypněte příslušným ovládacím zařízením, nedůvěřujte senzoru zjišťování přítomnosti hrnců.
- Vyhněte se unikání tekutin z hrnců, proto v případě vření nebo ohřívání tekutin snižte teplotu.
- Nenechávejte zahřívací části zapnuté s prázdnými hrnci nebo panvicema, anebo bez jakýchkoliv nádob.
- Po ukončení vaření vypněte příslušnou zónu pomocí ovládacího tlačítka popsaného následovně.
- Nikdy nepoužívejte pro vaření hliníkovou fólii, ani nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na plotnu. Hliník by se mohl roztavit a okamžitě poškodit váš přístroj.
- Nikdy neohřívejte konzervu anebo plechovku s potravinami dřív, než jste ji otevřeli: mohla by vybuchnout! Toto upozornění platí pro všechny typy varných ploch.
- Použití vysokého výkonu jako je funkce Booster není vhodné pro ohřívání některých tekutin, jako například olej pro smažení. Nadměrná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech se doporučuje použít nižší výkonnostní stupeň.
- Nádoby se musejí pokládat přímo na varnou plochu a to do jejího středu. V žádném případě nevkládejte jiné předměty mezi nádobu a varnou plotnu.
- V případě vysokých teplot přístroj automaticky sníží stupeň výkonu ve varných zónách.
- Věnujte pozornost dosažitelným částem přístroje, které se během používání zahřívají.
- Vyhýbejte se únikům kapaliny, například oleje nebo jiných druhů tuků, protože můžou způsobit požár.
- Nesnažte se uhasit oheň vodou, ale vypněte varnou plochu a přikryjte plamen víkem nebo hasící rouškou.
- Nenechávejte předměty na varné desce, můžou způsobit požár.
- Pokud je kabel poškozen, musí být nahrazen kvalifikovaným personálem nebo servisní službou.

Upozornění: k čištění zařízení se nesmí používat parní čistič.
Upozornění: když je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému zásahu elektrickým proudem.
Upozornění: přístroj se nesmí uvádět do funkce pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/ES, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Tím, že se uživatel ujistí o správné likvidaci tohoto výrobku, přispívá k předcházení případným negativním následkům na životní prostředí a na zdraví.

Symbol na výrobku nebo na přiložené dokumentaci poukazuje na to, že se s tímto výrobkem nesmí zacházet jako s běžným domovním odpadem, ale musí se odeslat do vhodné sběrny určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zařízení se musíte zbavit v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.Podrobnější informace o zacházení s tímto výrobkem, jeho opětovným použitím a recyklací můžete získat, když se obrátíte na příslušný místní úřad, sběrnou službu domovního odpadu nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

POKYNY PRO INSTALACI

Následující pokyny jsou určeny kvalifikovanému instalatéru a slouží jako návod pro instalaci, seřízení a údržbu v souladu s platnými zákony a předpisy.

Umístění (Obr.6):
Domácí elektrospotřebič je konstruován pro vestavění do pracovní plochy, jak je znázorněno na příslušném obrázku. Pokryjte lepícím materiálem, který je v dotaci, celý obvod varné plochy a zasuňte ji do otvoru určeného pro její vestavění (rozměry na Obr.6B). Zablokujte domácí elektrospotřebič na pracovní ploše pomocí 4 podpěr, jejich vhodným otáčením vzhledem k tloušťce samotné plochy (Obr.6A). Pokud po instalaci přístroje zůstane přístup, k jeho spodní části, je zapotřebí namontovat separační panel **G** (Obr.9A) respektujíc uvedené vzdálenosti (Obr.9B). Pokud je přístroj namontován nad rourou, panel není potřebný (Obr.10A - 10B).

Důležité: pokud je roura umístěná pod indukční plotnou, je lepší, je-li vybavena ochlazovacím ventilátorem. Nepoužívejte indukční plotnu, zatímco probíhá **PYROLITICKÉ** čištění.

Pozor: aby cirkulovalo co možná nejvíc čerstvého vzduchu, musí být vzdálenost nejméně **40 mm** mezi modulem a jakýmkoliv jiným přístrojem nainstalovaným pod indukční plotnou (Obr.10B).V každém případě je zapotřebí zajistit dostatečnou ventilaci. Pro zajištění dostatečného oběhu čerstvého vzduchu se na kuchyňském nábytku musejí nacházet otvory (Obr.9A--10A), respektujíc uvedené kóty na Obr.9B -10B.

Elektrické zapojení (Obr.2B - Obr.3B):
Před provedením elektrického zapojení se ujistěte, že:
- elektrický kabel uzemnění je o 2 cm delší než ostatní kabely;
- vlastnosti rozvodu odpovídají pokynům uvedeným na identifikačním štítku, který se nachází na spodní straně pracovní plochy.
- je rozvod vybaven funkčním uzemněním odpovídajícím platným normám a zákonným nařízením.

V případě, že domácí elektrospotřebič není vybaven kabelem, použijte kabel typu:
"**H05V2V2-F**" pro výkon až do 6400 Wattů s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm^2; pro vyšší výkony je třeba použít kabel s průřezem vodičů 4 mm^2. Teplota nesmí v žádném místě přesáhnout hodnotu o 50°C vyšší, než je teplota prostředí. Zařízení je určeno pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto je třeba mezi spotřebič a elektrickou síť zapojit omnipolární vypínač s minimální vzdáleností kontaktů 3mm, vhodný pro zátěž uvedenou na štítku a odpovídající platným normám (žlutozelený zemnicí vodič nesmí být přerušen přepínačem). Po ukončení instalace zařízení musí být omnipolární vypínač snadno přístupný.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

• Použití (Obr.2):
A = Tlačítko **ON/OFF**
B = Displej **varná zóna**
C = Tlačítko pro volbu **varné zóny**
D = Tlačítko "-" / Tlačítko "**-**" **Timer**
E = Tlačítko "+" / Tlačítko "**+**" **Timer**
F = Displej **Timer**
I = Ukazatel **desetinné čárky**

• Použití (Obr.3):
A = Tlačítko **ON/OFF**
B = Displej **varná zóna**
B1= Displej **zóna vaření R2 - Displej Timer**
B2= Displej **zóna vaření R3 - Displej Timer**
C = Tlačítko pro volbu **varné zóny**
D = Tlačítko "-" / Tlačítko "**-**" **Timer**
E = Tlačítko "+" / Tlačítko "**+**" **Timer**
I = Ukazatel **desetinné čárky**

• Použití (Obr.4):
A = Tlačítko **ON/OFF**
M1= Displej **zóna vaření R1**
M2= Displej **zóna vaření R2 - Displej Timer**
M3= Displej **zóna vaření R3**
N = Displej **Timer**
C = Tlačítko pro volbu **varné zóny**
D = Tlačítko "-" / Tlačítko "**-**" **Timer**
E = Tlačítko "**+**" / Tlačítko "**+**" **Timer**
I = Ukazatel **desetinné čárky**

- Pro uvedení varné plochy do funkce stiskněte tlačítko "**ON/OFF**", na všech displejích se po dobu 20 vteřin objeví blikající nuly s desetinnou čárkou.
Pokud nedojde k provedení žádné operace do této doby, varná plocha se vypne.
- Je možné **zapnout jednu varnou zónu** zvolením jednoho z tlačítek "**C**".
- Na displeji se zobrazí příslušná čísla; číslo zvolené zóny bude jasnější, zatímco ostatní budou bledší.
- Pro regulaci požadovaného stupně výkonu zvolte tlačítka "**+**" nebo "**-**".
- Zvolením tlačítka "**-**" stupeň výkonu přejde přímo na **9**.
- Pokud po 10 sekundách nedojde k provedení žádné operace, gradace displeje se vrátí do původního stavu. Plocha bude pokračovat v normálním vaření.
- Pokud je stupeň výkonu nastavený na **0**, varná zóna se vypne.
- Pro **vypnutí jedné varné zóny** zvolte příslušné tlačítko "**C**" a uveďte stupeň vaření na **0**.
- Na displeji se zobrazí příslušná čísla; číslo zvolené zóny bude jasnější, zatímco ostatní budou bledší.
- Tyto operace jsou doprovázeny akustickým signálem "BIP".
- Když se jedna varná zóna "**C**" uvede do polohy **OFF** a teplota povrchu skla je vyšší než 65°, na displeji příslušné zóny se objeví signalizace písmene "**H**", rozsvíceného nastálo.

Pozor: aby se vyhnulo škodám na elektronických obvodech, je přístroj vybaven bezpečnostním systémem vůči nadměrnému zahřívání. V případech dlouhého vaření s vysokým výkonem se může stát, že plotna dočasně vypne jednu nebo více zapnutých zón až dokud se teploty nevrátí na nastavené hodnoty. Na displeji dočasně vypnuté zóny se střídavě objeví hodnota výkonu a **E/2**. Po opětovné aktivaci varné zóny tato signalizace přestane blikat.

• Funkce klíč:
Aby se zabránilo používání povrchu varné plochy ze strany dětí nebo osob, které potřebují dohled, můžete uzamknout všechny funkce pomocí následujícího postupu:
1- Zapněte varnou plochu (je-li vypnutá) zvolením tlačítka "**ON/OFF**". Varné zóny musí být vypnuté.
2- Stiskněte současně tlačítko "-" a tlačítko zóny R2 (Obr.2) nebo R4 (Obr.3) v závislosti od modelu, který vlastníte.
3- Stiskněte podruhé pouze tlačítko varné zóny R2 (Obr.2) nebo R4 (Obr.3) v závislosti od modelu, který vlastníte.

Na displeji se objeví písmeno "**L**", které označuje, že funkce je aktivní.
Pokud jsou jedna nebo více varných zón ještě teplé, na příslušných displejích se střídají písmena "**H**" a "**L**".
- Pro **deaktivaci funkce klíče** vypněte varnou plochu (je-li zapnutá) zvolením tlačítka "**ON/OFF**".
- Po vypnutí varnou plochu opětovně zapněte.
- Stiskněte současně tlačítko "**-**" a tlačítko zóny R2 (Obr.2) nebo R4 (Obr.3) nebo R3 (Obr.4) v závislosti od modelu, který vlastníte.
- Stiskněte podruhé pouze tlačítko "**-**".
- Na všech displejích se na několik vteřin objeví nuly.

-Pokud dojde k vypnutí varné plochy s funkcí KLÍČ aktivní, při následujícím zapnutí plochy nastane stejná situace; to znamená s funkcí KLÍČ aktivní.
-Je-li varná plocha zapnuta a funkce **klíč** je aktivní, tlačítko **ON/OFF** funguje stejně.

• Magnetický senzor:
-Plotna je vybavena senzorem pro zjišťování přítomnosti hrnců, když dojde k odstranění hrnce anebo typ hrnce není vhodný, objeví se symbol U̲.
Je-li naopak povrch skla ještě teplý, objeví se symbol H střídavě se symbolem U̲.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
Varná plocha je vybavena bezpečnostním systémem, který uvádí všechny plotny do pozice **OFF** a zapne **safety lock** v přítomnosti tekutin anebo předmětů nacházejících se na ovládací zóně.
Na displeji se objeví tyto blikající symboly Er 03, které se deaktivujou, jakmile dojde k odstranění předmětu anebo tekutiny. Varná plotna se automaticky vypne.

• Timer:
Poznámka: Timer se může aktivovat současně na všech varných zónách.
Tato funkce povoluje nastavit čas (od 1 do 99 minut) pro automatické vypnutí zvolené **varné zóny**.
Aktivace:
1- Zvolte varnou zónu "**C**".
2- Nastavte **stupeň vaření**.
3- Stiskněte současně tlačítka "**+**" a "**-**". Začne blikat desetinná čárka "**•**". Doba Timeru bude zobrazena na příslušných displejích.
4- Do 10 vteřin nastavte čas pomocí tlačítek "**+**" a "**-**". Stisknutím tlačítka "**-**" bude doba nastavena na 30 minut.
Verze 3/4 zóny:
-Pokud zobrazíte desetinnou čárku "**•**" na displejích, Timer bude aktivní.
-Během vaření doba, která byla předtím nastavena Timerem, nebude zobrazována.
-Pro zobrazení zbývajícího času Timeru jedné varné zóny je nezbytné zvolit příslušnou zónu a stisknout současně tlačítka "**+**" a "**-**". Na displejích "**B1**" a "**B2**" (verze 4 zóny) a na displejích "**M2**" a "**N**" (verze 3 zóny) se objeví zbývající čas.
-Konec doby je signalizován akustickým signálem "BIP" a blikáním displejů Timeru. Pro přerušení akustického signálu stiskněte kterékoliv tlačítko. Pokud jej naopak necháte ve funkci, vypne se zhruba po 2 minutách.
Verze 2 zóny:
-Pokud zobrazíte desetinnou čárku "**•**" na displejích, Timer bude aktivní.
-Blikající desetinná čárka označuje zónu s nejnižší dobou Timeru, tedy první zónu, která se vypne. Displej Timeru zobrazí zbývající čas další zóny, která se pak vypne.
-Pro zobrazení zbývajícího času Timeru jedné varné zóny: zvolte příslušnou zónu, stiskněte současně tlačítka "**+**" a "**-**", pak se na Timeru "**F**" objeví zbývající čas.
-Konec doby je signalizován akustickým signálem "BIP" a blikáním displejů Timeru. Pro přerušení akustického signálu stiskněte kterékoliv tlačítko. Pokud jej naopak necháte ve funkci, vypne se zhruba po 2 minutách.

Pro **deaktivaci funkce Timer před uplynutím nastaveného času** zvolte příslušnou zónu, stiskněte současně tlačítka "**+**" a "**-**". Zvolením podruhé tlačítka "**-**" dovedete čas na **0**. Pak bude varná zóna pokračovat v normálním režimu.

• Minute Minder (Countdown):
Tuto funkci lze použít jak s varnými zónami zapnutými/vypnutými, tak i s aktivovaným Timerem.
-**Minute Minder** umožňuje nastavit odpočítávání obráceně od 1 do 99 minut.
Ke konci doby varná plocha vydá akustický signál bez toho, že by došlo ke změně aktivních funkcí.
Aktivace:
1- Funkce se aktivuje se zapnutou varnou plochou.
2- Stiskněte současně tlačítka "**+**" a "**-**".
3- Do 10 vteřin nastavte čas pomocí tlačítek "**+**" a "**-**". Stisknutím tlačítka "**-**" bude doba nastavena na 30 minut.
Verze 3/4 zóny:
-Pokud žádná zóna není aktivní, anebo varná plocha bude deaktivována stisknutím tlačítka **ON/OFF**, desetinná čárka displejů R2 a R3 začne blikat.
-Pokud dojde k zapnutí plochy s funkcí **Minute Minder** aktivní, na všech displejích se objeví nuly. Zvolením současně tlačítek "**+**" a "**-**" se zobrazí zbývající čas.
-Pro zobrazení zbývajícího času **Minute Minder** stiskněte současně tlačítka "**+**" a "**-**". Na displejích "**B1**" a "**B2**" (verze 4 zóny) a na displejích "**M2**" a "**N**" (verze 3 zóny) se objeví zbývající čas.
-Konec doby je signalizován akustickým signálem "BIP" a blikáním displejů Timeru. Pro přerušení akustického signálu stiskněte kterékoliv tlačítko. Pokud jej naopak necháte ve funkci, vypne se zhruba po 2 minutách.
Verze 2 zóny:
-Pokud displeje "**F**" Timeru nebo varná plocha budou deaktivovány zvolením tlačítka **ON/OFF**, dojde k zobrazení zbývajícího času **Minute Minder**.
-V případě, že jsou **Minute Minder** a **Timer** aktivní, displej "**F**" signalizuje čas, který se chýlí ke konci. Pokud se jedná o funkci **Timer**, desetinná čárka příslušné zóny bude blikat.
-Konec doby je signalizován akustickým signálem "BIP" a blikáním displejů Timeru. Pro přerušení akustického signálu stiskněte kterékoliv tlačítko. Pokud jej naopak necháte ve funkci, vypne se zhruba po 2 minutách.

Pro **deaktivaci funkce Minute Minder před uplynutím nastaveného času** stiskněte současně tlačítka "**+**" a "**-**". Zvolením podruhé tlačítka "**-**" dovedete čas na nulu. Pak bude varná zóna pokračovat v normálním režimu.
Je možné používat **Minute Minder** a **Timer** současně.

• Booster (Obr.2-3-4):
V závislosti od modelu, který vlastníte, je váš přístroj vybaven systémem **Booster** , který povoluje urychlit dobu vaření aplikováním vyššího výkonu, než je nominální, po předem stanovenou dobu.
Varné zóny, které jsou vybaveny touto funkcí, jsou označeny na Obr. 2-3-4 písmenem (**Z**).
1- Pro aktivaci zapněte příslušnou varnou zónu a nastavte stupeň výkonu na **9**.
2- Zvolením tlačítka "**+**" se na displeji zobrazí písmeno "**P**".
-Funkce **Booster** může být aktivována na všech zapnutých varných plochách.
-Funkce **Booster** bude aktivní po dobu asi 5 minut, na konci této doby bude vaření pokračovat na stupni 9.
-Pro přerušení této funkce zvolte příslušnou zónu a tlačítko "**-**" dokud nenastavíte požadovaný stupeň.
-Všechny operace jsou doprovázeny akustickým signálem "BIP".
-Funkce **Booster** se může neaktivovat, pokud varná zóna s písmenem (**Z**) byla již předtím aktivována se značně vysokou teplotou.

• Integrované řízení výkonu (Obr.5):
Každá fáze (rozdělena do dvou zón vertikálním směrem: **F1** a **F2**) je schopna zajistit maximální výkon 3700W.
Je-li tato hranice překročena, například s aktivací Booster, software automaticky snižuje výkon dříve vybrané zóny až do povoleného limitu.
Displej zóny s omezeným výkonem začne blikat po dobu asi 3 vteřin. Během této doby je možné modifikovat stupeň výkonu.

Údržba (Obr.8):
Případné zbytky potravy a kapky tuku setřete z povrchu varné desky pomocí speciální škrabky, která je dodávána na požádání. Ohřívanou plochu očistěte co nejlépe za použití prostředků jako SIDOL, STAHLFIX nebo podobných výrobků a papírového hadříku, opláchněte vodou a osušte suchou hadrou. Prostřednictvím speciální škrabky (na požádání) odstraňte z ohřevné plochy okamžitě zbytky hliníku a umělohmotného materiálu, který se tam bez povšimnutí rozpustil, nebo zbytky cukru, nebo potravin s vysokým obsahem cukru. Tímto způsobem se vyhnete jakémukoliv možnému poškození povrchu varné desky. V žádném případě nesmíte používat drátěnky nebo dráždivé chemické prostředky, jako spray na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ZODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NEDODRŽENÍM UVEDENÝCH UPOZORNĚNÍ.

• **Kódy chyby:**

Kódy chyby:	Popis:	Možné příčiny:	Náprava chyby:
C	Varná zóna může být konfigurována v případě, že je zobrazeno statické písmeno “C”.	Nejedná se o chybu; uživatel se nachází v obslužném menu.	Na varnou zónu je nezbytné umístit vhodnou pánev.
C/-	Varná zóna bude konfigurována, pokud se objeví blikající písmeno “C”. Po správně provedené konfiguraci se na displeji objeví “-”. V případě, že nedojde k zobrazení “-”, konzultujte "Možné příčiny" v E/5.	Nejedná se o chybu; uživatel se nachází v obslužném menu.	Počkejte na symbol “-” anebo přerušte konfigurování stisknutím zvoleného tlačítka a písmeno “C” přestane blikat.
E	Blikající “E” na každé varné zóně označuje, že všechny konfigurace byly vymazány.	Nejedná se o chybu; uživatel se nachází v obslužném menu.	Ruční konfigurace.
E/2	Došlo k překročení limitů teploty.	Elektronická teplota je příliš vysoká.	Systém se musí ochladit.
E/3	Nevhodný hrnec.	Hrnec způsobuje nevhodné fungování modulu, které může zničit zařízení jako IGBT.	1. Chyba se automaticky vymaže po 8 vteřinách a varná zóna se může opětovně používat. V případě výskytu dalších chyb je nezbytné hrnec vyměnit.
E/4	Indukční modul není konfigurován.	Indukční modul není konfigurován.	1. Vymažte konfiguraci varné plochy a aktivujte ruční konfigurování. 2. Spusťte obslužné menu UI pro konfiguraci indukčního modulu.
E/5	Chybí komunikace mezi UI a indukčním modulem.	Chybí elektrické napájení indukčního modulu.	Kontaktujte technickou službu.
E/6	Rušení na napájecím systému.	1. Porucha detekce hlavního napájení. 2. Přepětí.	Kontaktujte technickou službu.
E/8	Porucha ventilátoru.	Ventilátor nebo elektronická kontrola poruchová.	Kontaktujte technickou službu.
E/9	Porucha senzoru T na induktoru.	Signál senzoru je mimo platný rozsah; elektronický senzor je poruchový.	Kontaktujte technickou službu.
E/A	Porucha hardwaru na indukčním modulu.	Porucha zařízení hardwaru, zjištěna systémem autokontroly modulu.	Kontaktujte technickou službu.
E/C	Problém konfigurace.	2 varné zóny byly přiřazeny stejnému prvku UI.	Vymažte ručně aktuální konfiguraci v obslužném menu.
E/H	Senzor pevné hodnoty.	-	Systém se musí ochladit.

GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse. Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag. Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

1.1 Induktionsprincippet:
Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion. De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se Fig.1).

1.2 Fordele:
Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:
- **Mere sikker:** lave temperaturer på selve glasoverfladen.
- **Hurtigere:** opvarmningstiden for maden er kort.
- **Mere nøjagtig:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling.
- **Mere effektiv:** 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.

Herudover, når gryden eller panden er taget af kogefladen, afbrydes varmeoverførslen straks, så man undgår unødigt varmetab.
Systemet registrerer automatisk diameteren på gryden eller panden og tilpasser effekten til målet.
På denne måde kan man bruge gryder og pander af forskellig størrelse, blot deres diameter ikke er større end 10% eller mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen (Fig.7B).
Vær opmærksom: Hvis der bruges en gryde eller pande med en diameter på mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen, tænder kogezonen eventuelt ikke.

1.3 Kogeredskaber (Fig.7A):
Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern.
De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

Vigtigt:
For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:
- Gryder med ikke helt flad bund.
- Metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet.
For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

Inden modellen tilsluttes til strømforsyningen:
- Kontrollér typeskiltet (på den nederste del af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningsnettets spænding og effekt samt til selve stikket. I tvivlstilfælde skal man rådføre sig med en elektriker.

Vigtigt:
- Metalliske ting som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de hermed kan opvarmes.
- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).
- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.
- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.
- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.
- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.
- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.
- Anvendelse af en høj effekt, som Booster-funktionen, er ikke egnet til opvarmning af alle væsker, som for eksempel fritureolie. Den voldsomme varme kan være farlig. I disse tilfælde anbefales at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, på midten af den. Der må under ingen omstændigheder indsættes andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet for kogezonerne.
- Vær opmærksom på de dele af apparatet, der er inden for rækkevidde, og som bliver varme under brugen.
- Undgå at væske, såsom olie eller andre typer af fedt, siver ud, da det kan forårsage brand.
- Forsøg ikke at slukke ilden med vand, men sluk pladen og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.
- Efterlad ikke genstande på tilberedningsoverfladen, da det kan forårsage brand.
- Hvis kablet beskadiges, skal det udskiftes af fagfolk eller af servicecenteret.

Bemærk: brug ikke en damprenser.
Bemærk: hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
Bemærk: apparatet må ikke sættes igang ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Dette apparat er udviklet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre sig, at dette produkt bortskaffes på korrekt vis, bidrager brugeren til at forhindre eventuelle negative miljømæssige og sundhedsmæssige påvirkninger.

Symbolet på produktet eller på dokumentationen, der følger med produktet, angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes på passende vis på genbrugsstationer til elektriske og elektroniske apparater. Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse af

affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte de lokale myndigheder, teknisk forvaltning eller forretningen, hvor produktet er købt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med de gældende regler.

Placering (Fig.6):
Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placèr den i åbningen (Fig.6B). Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de 4 støtter, som drejes og indstilles efter overfladens tykkelse. (Fig.6A). Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skilleliste **G** (Fig.9A) i passende afstand, som angivet i Fig.9B. Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (Fig.10A - 10B).

Vigtigt: Hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator.
Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det pyrolytiske renseprogram er i funktion.

Bemærk: For at der kan cirkulere mest mulig luft, skal der være en minimumsafstand på **40 mm** mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (Fig.10B). For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (Fig.9A - 10A) i henhold til mængderne angivet i Fig.9B - 10B.

Elektriske tilslutninger (Fig.2B - Fig.3B):
Før elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre sig at:
- Det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler.
- Den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
- At anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.

Hvis apparatet ikke er udstyret med kabel, skal man anvende et kabel af følgende type:
"**H05V2V2-F**" ved en effekt på op til 6400 Watt skal der bruges et kabel med et tværsnit på mindst 2.5 mm^2, mens der ved større effekt skal bruges et kabelsnit på 4 mm^2.
Kablet må på ingen steder nå op på en temperatur, der er 50°C højere end den omgivende temperatur.
Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen, og derfor er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne, som er egnet til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet, og som overholder de gældende regler (den gul-grønne jordledning må ikke afbrydes af omkobleren). Efter endt installation af apparatet skal man nemt kunne ind til den flerpolede afbryder.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

• Brug (Fig.2):
A = Tast **ON/OFF**
B = Display **kogezone**
C = Valgtast **kogezone**
D = Tast "**-**" / Tast "**-**" **Timer**
E = Tast "**+**" / Tast "**+**" **Timer**
F = Display Timer
I = Indikator **decimaltegn**

• Brug (Fig.3):
A = Tast**ON/OFF**
B = Display **kogezone**
B1 = Display **kogezone R2** - **Display Timer**
B2= Display kogezone R3 - **Display Timer**
C = Valgtast **kogezone**
D = Tast "**-**" / Tast "**-**" **Timer**
E = Tast "**+**" / Tast "**+**" **Timer**
I = Indikator **decimaltegn**

• Brug (Fig.4):
A = Tast**ON/OFF**
M1= Display **kogezone R1**
M2= Display **kogezone R2** - **Display Timer**
M3= Display **kogezone R3**
N = Display **Timer**
C = Valgtast **kogezone**
D = Tast "**-**" / Tast "**-**" **Timer**
E = Tast "**+**" / Tast "**+**" **Timer**
I = Indikator **decimaltegn**

- Tryk på tasten "**ON/OFF**" for at tænde kogepladen, alle display'erne viser nogle nuller med blinkende decimaltegn i cirka 20 sekunder.
Hvis der ikke foretages nogle handlinger inden for denne tid, slukkes kogepladen.
- Det er **muligt at tænde en kogezone**, ved at trykke på en af tasterne "**C**".
- Displayet viser de tilsvarende tal; dem for det pågældende område vil have et højere niveau, mens de andre vil være lavere.
- For at justere det ønskede effektniveau, trykkes på tasterne "**+**" eller "**-**".
- Ved at trykke på tasten "**-**" går effektniveauet direkte til **9**.
- Hvis der efter cirka 10 sekunder ikke udføres nogen handling, vil display'ernes niveau vende tilbage til det oprindelige. Kogepladen fortsætter sin normale tilberedning.
- Hvis effektniveauet står på **0**, slukker kogezonen.
- En **kogeplade slukkes med den tilsvarende** tast "**C**" ved at bringe effektniveauet ned på **0**.
- Displayet viser de tilsvarende tal; dem for det pågældende område vil have et højere niveau, mens de andre vil være lavere.
- Alle handlingerne vil blive ledsaget af et lydsignal "BIP".
- Når en kogezone "**C**", sættes på **OFF**, og glasfladens temperatur er højere end ca. 65°, vil et fast lysende "**H**" vises.

Vær opmærksom:
For at undgå skader på det elektriske kredsløb er kogefladen udstyret med en sikkerhedsanordning mod overophedning. Ved længere tids brug ved øget effekt kan kogepladen slukke en eller flere tændte plader, indtil temperaturen falder til det indstillede niveau. På den midlertidigt slukkede kogezone ændres effektniveauet med et **E/2**. Det stopper med at blinke, når kogezonen tændes igen.

• Nøglefunktion:
For at undgå at børn eller personer, der skal overvåges, bruger kogepladen, kan alle funktionerne blokeres på følgende måde:

1- Tænd kogepladen (hvis den er slukket) ved hjælp af tasten "**ON/OFF**". Kogezonerne skal være slukkede.
2- Tryk samtidigt på tast "**-**" og tasten for zone R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) afhængigt af hvilke model

man har.

3- Tryk endnu engang kun på tasten for kogezone R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) afhængigt af hvilke model man har.

På displayet vises bogstavet "**L**", som signalerer, at funktionen er tilsluttet.

Hvis en eller flere af zonerne stadig er varme, vil bogstaverne "**H**" og "**L**" vises skiftevis i de tilhørende display.

-**Nøglefunktionen frakobles** ved at slukke pladen (hvis den er tændt) ved hjælp af tasten "**ON/OFF**".

-Når pladen er slukket, tændes den igen.

-Tryk samtidigt på tast "**-**" og tasten for zone R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) afhængigt af hvilke model man har.

-Tryk endnu engang kun på tasten "**-**".

-Alle display'erne vil vise nogle nuller i et par sekunder.

- Hvis man slukker pladen med NØGLEfunktionen aktiveret, vil den stadig være tilsluttet, når pladen tændes igen.

-Tasten (**ON/OFF**) fungerer også, hvis kogefladen er tændt, og **spærringsfunktionen** er slået til.

• Magnetføler:

-Kogepladen er udstyret med en føler, der registrerer tilstedeværelsen af gryder og pander, og når de tages af, vises symbolet u̲.

Hvis glasfladen er varm, vises symbolet H skiftevis med symbolet u̲.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i OFF position og tilkobler sikkerhedslåsen, hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet.

Følgende symboler vises blinkende på displayet Er 03, og de slukker, når væsken tørres op eller genstandene fjernes. Kogepladen slukker automatisk.

• Timeren:

Bemærk: Timeren kan aktiveres samtidigt på alle kogezonerne.

Denne funktion muliggør at bestemme en tid (fra 1 til 99 minutter) til automatisk slukning af **kogezonen**.

Tilslutning:

1- Vælg kogezonen "**C**".

2- Indstil **effektniveauet**.

3- Tryk samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Decimaltegnet "**•**" begynder at blinke. Timertiden vises på de tilhørende displayer.

4- Indstil tiden inden for cirka 10 sekunder ved hjælp af tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke på tasten "**-**" bliver tiden indstillet til 30 minutter.

Version med 3/4 zoner:

-Hvis decimaltegnet "**•**" vises på display'erne, er Timeren tilsluttet.

-Under tilberedningen vil den tidligere indstillede Timertid ikke blive vist.

-For at se den resterende Timertid for en kogezone skal den pågældende zone vælges, hvorefter der trykkes samtidigt på "**+**" og "**-**". Den resterende tid vil blive vist ¨på display "**B1**" og "**B2**" (version med 4 zoner) og på display "**M2**" og "**N**" (version med 3 zoner).

-Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

Version med 2 zoner:

-Decimaltegnet "**•**" på displayet angiver, at Timeren er tilsluttet.

-Det blinkende decimaltegn angiver den zone med mindst resterende Timertid, dvs. den zone som vil slukke først. Timerens display viser den resterende tid for den næste zone, der vil blive slukket.

-Timerens resterende tid for en kogezone vises på følgende måde: vælg den pågældende zone, tryk samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**", hvorefter den resterende tid vises på Timerens display "**F**"'.

-Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

Timerfunktionen kan frakobles, inden tiden udløber, ved at vælge den pågældende kogezone og trykke samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke endnu engang på tasten "**-**" bringes tiden ned på **0**. Herefter fortsætter kogezonen sin normale tilberedning.

• Minute Minder (Countdown):

Denne funktion kan anvendes både med tændte/slukkede kogezoner og med tilsluttet Timer.

-**Minute Minder** muliggør en indstilling af en bestemt nedtælling der går fra 1 til 99 minutter.

Når tiden udløber vil kogepladen udsende et lydsignal uden at ændre de igangværende funktioner.

Tilslutning:

1- Pladen skal være tændt for at slå funktionen til.

2- Tryk samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**".

3- Indstil tiden inden for cirka 10 sekunder ved hjælp af tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke på tasten "**-**" bliver tiden indstillet til 30 minutter

Version med 3/4 zoner:

-Hvis ingen af zonerne er tændt, eller hvis pladen slukkes ved hjælp af tasten **ON/OFF**, vil decimaltegnet på display R2 og R3 begynde at blinke.

-Hvis funktionen **Minute Minder** er tilsluttet, når pladen tændes, vil der fremkomme nogle nuller på alle diplay'erne. Ved at trykke samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**" vises den resterende tid.

-For at vise den resterende tid for **Minute Minder** trykkes samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Den resterende tid vil blive vist ¨på display "**B1**" og "**B2**" (version med 4 zoner) og på display "**M2**" og "**N**" (version med 3 zoner).

-Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

Version med 2 zoner:

-Hvis Timerens display "**F**" slukkes, eller hvis pladen slukkes ved hjælp af tasten **ON/OFF**, vil den resterende tid for Minute Minder blive vist.

-Hvis både **Minute Minder** og Timer er tilsluttede, vil display "**F**" vise den tid, der først udløber. Hvis det er Timeren, vil decimaltegnet for den pågældende zone blinke.

-Når tiden er gået, udsendes et lydsignal "BIP", og Timerens display blinker. Lydsignalet afbrydes med en hvilken som helst tast. Hvis man ikke afbryder signalet, slukker det selv efter cirka 2 minutter.

Minute Minder funktionen kan frakobles, inden tiden udløber, ved at trykke samtidigt på tasterne "**+**" og "**-**". Ved at trykke endnu engang på tasten "**-**" bringes tiden ned på nul. Herefter fortsætter kogezonen sin normale drift.

Det er muligt at bruge **Minute Minder** og **Timer** samtidigt.

• Booster (Fig.2-3-4):
Alt efter den model, man har, er apparatet udstyret med et **Booster-system**, der gør det muligt at opnå hurtigere tilberedningstider ved at benytte en højere effekt end normalt i en forudbestemt tidsperiode.
Kogezoner, der er udstyret med denne funktion, er angivet i Fig.2-3-4 med bogstavet (**Z**).

1- Den tændes ved at sætte den pågældende kogezones effektniveau på **9**.
2- Ved tryk på tasten "**+**" vises bogstavet "**P**" på displayet.

- **Booster**funktionen kan aktiveres samtidigt på alle tilsluttede zoner.
- **Booster**funktionen varer cirka 5 minutter, hvorefter tilberedningen fortsætter ved niveau 9.
- Funktionen afbrydes ved at vælge den pågældende kogezone og trykke på tasten "**-**", indtil det ønskede niveau nås.
- Alle handlingerne vil blive ledsaget af et lydsignal "BEEP".
- Hvis kogezonen (angivet med bogstavet (**Z**)) tidligere har været tændt ved meget høj temperatur, kan det ske, at Booster funktionen ikke aktiveres.

• Integreret effektstyring (Fig.5):
Hver fase (denne er opdelt i to zoner vertikalt: **F1** og **F2**) kan binde en maksimal effekt på 3700W.
Hvis denne overskrides, f.eks. ved tilslutning af Boosteren, vil softwaret automatisk sænke den tidligere valgte zones effekt til det tilladte.
Displayet for zonen med den begrænsede effekt begynder at blinke i cirka 3 sekunder. I dette tidsinterval er det muligt at ændre effektniveauet.

• Vedligeholdelse (Fig.8):
Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogefla-dens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning.
Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud.
Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeflade. Således undgås skader på pladens overflade.
Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensemidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

PRODUCENTEN AFVISER ETHVERT ANSVAR SÅFREMT ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER SAMT DE OVENFOR ANGIVNE ANVISNINGER IKKE FØLGES.

• **Fejlkoder:**

Fejlkode:	Beskrivelse:	Mulige årsager:	Fejlafhjælpning:
C	Kogezonen kan konfigureres, hvis der vises et fast "C".	Det er ikke en fejl, brugeren befinder sig i servicemenuen.	Anbring en passende pande på den pågældende kogezone.
C/-	Kogezonen bliver konfigureret, hvis der vises et blinkende "C". Når konfigurationen er blevet udført korrekt, viser displayet "-". Kontrollér venligst de mulige årsager i E/5, hvis "-" ikke vises.	Brugeren befinder sig i servicemenuen, det er ikke en fejl.	Vent på at "-" vises eller gå ud af konfigurationen ved at trykke på valgtasten, indtil "C" ikke længere blinker.
E	Et blinkende "E" på hver kogezone angiver, at alle konfigurationer slettes.	Brugeren befinder sig i servicemenuen, det er ikke en fejl.	Manuel konfiguration.
E/2	Temperaturgrænser er overskredet.	Elektronik temperatur for høj.	Systemet skal afkøle
E/3	Uegnet gryde.	Gryden skaber et forkert punkt på zonen, som kan beskadige anordninger, f.eks. IGBT.	1. Fejlen slettes automatisk efter 8s, og kogezonen kan bruges igen. Gentager fejlen sig, skal gryden udskiftes.
E/4	Induktionszone ikke konfigureret.	Induktionszone er ikke konfigureret.	1. Slet kogepladekonfigurationen og tilslut den manuelle konfiguration. 2. Gå ind i brugerflade-servicemenuen for at konfigurere induktionszonen.
E/5	Manglende kommunikation mellem brugerflade og induktionszone.	Manglende strømforsyning til induktionszonen.	Ret henvendelse til teknisk service.
E/6	Hovedforsyningsfejl.	1. Fejl i hovedstrømfrekvensmåling. 2. Overspænding.	Ret henvendelse til teknisk service.
E/8	Ventilatorfejl.	Ventilator eller elektronisk styring er defekt.	Ret henvendelse til teknisk service.
E/9	Defekt T sensor på induktor.	Sensorsignal er uden for det tilladteområde; sensor- eller elektronikfejl.	Ret henvendelse til teknisk service.
E/A	Induktionszone hardwaredefekt.	Defekt hardware fundet under zonens self check.	Ret henvendelse til teknisk service.
E/C	Konfigurationsfejl.	2 kogezoner er tilknyttet samme brugerfladeelement.	1. Slet den nuværende konfiguration manuel konfiguration via servicemenuen.
E/H	Fast sensorværdi.	-	Systemet skal afkøle.

YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen lieden turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempää käyttöä varten.
Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

1.1 Induktio:
Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman välivaiheita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

1.2 Edut:
Sähköliesiin verrattuna keraamisen lieden käytössä on seuraavat edut:
-Turvallisempi: lasipinnalla lämpötila on alhainen.
-Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhemmät.
-Tarkempi: taso reagoi välittömästi valintoihin.
-Tehokkaampi: 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.
Lisäksi poistettaessa kattila tasolta, lämmön siirto keskeytetään välittömästi estäen turhat lämpöhäviöt.
Järjestelmä tunnistaa automaattisesti myös jokaisen kattilan erikokoisen halkaisijan sovittaen tehotason juuri kyseiselle mitalle sopivaksi.
Tämä mahdollistaa erilaisten kattiloiden käyttämisen, kunhan niiden halkaisija ei ole yli 10% suurempi tai 40% pienempi kuin keittotasossa olevat merkinnät (kuva 7B).
Varoitus: mikäli käytetään kattilaa, jonka halkaisija on yli 40% pienempi kuin lasissa oleva merkintä, voi tapahtua, että keittoalue ei kytkeydy päälle.

1.3 Keittoastiat (kuva 7A):
Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen. Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoituva.

Tärkeää:
Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:
-Keittoastiat, joiden pohja on epätasainen.
-Metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu.
-Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen.

TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

Ennen koneen liittämistä sähköverkkoon:
-Tarkista tietolaatasta (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää:
-Vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.
-Käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Alä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
-Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä alenna lämpöä.
-Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
-Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti.
-Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
-Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.
-Korkea tehon käyttö kuten esimerkiksi Booster -toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten esimerkiksi käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.
-Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.
-Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.
-Varo laitteeseen kuuluvia helposti saavutettavia osia, sillä ne kuumenevat käytön aikana.
-Vältä nesteiden valumista ulos, kuten esimerkiksi öljy tai muu tyyppiset rasvat, sillä ne voivat aiheuttaa tulipaloja.
-Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä vaan sammuta keittotaso ja tukahduta liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
-Älä jätä esineitä keittotasolle, sillä ne voivat aiheuttaa tulipaloja.
-Jos johto on vahingoittunut sen saa vaihtaa uuteen ammattitaitoinen henkilökunta tai huoltopalvelu.

Varoitus: älä käytä höyrypesuria.
Varoitus: jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.
Varoitus: laitetta ei saa käynnistää ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä käyttämällä.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 20002/96/EC mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.

Laitteen pakkauksessa mukana oleviin asiakirjoihin merkitty -merkki osoittaa ettei kyseinen laite kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Lisätietoja tämän laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

ASENNUSOHJEET

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

Asennus (Kuva 6):
Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtasoon kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso kuva 6B). Kiinnitä keittotaso työtasoon neljän tuen avulla, kiertämällä niitä sopivasti tason paksuuden mukaan (kuva 6A). Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsyinen, eristyslevyn **G** asennus on välttämätön (kuva 9A). Noudata vaadittuja asennusmittoja (kuva 9B). Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (kuva 10A-10B).

Tärkeää: uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle. Älä käytä induktiokeittoaluetta jos **PYROLYYTTINEN** puhdistustoiminto on käynnissä.

Huomio: ilmankiertoa varten, induktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään **40 mm** vähimmäisväli (kuva 10B). Takaa aina sopiva ilmankierto. Ilmankierron takaamiseksi keittiökalusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (kuva 9A-10A), vaadittujen mittojen mukaan (kuva 9B-10B).

Sähköliitännät (kuva 2B - kuva 3B):
Ennen sähköliitäntöjen suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:
- Maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- Kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosaan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- Kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa olevia säädöksiä.

Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, tulee käyttää seuraavan tyyppistä kaapelia:
"**H05V2V2-F**", tehoille 6400 Watt:n saakka kaapelin poikkileikkauksen tulee olla vähintään 2.5 mm^2, tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm^2.
Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon ja tämän vuoksi tulee asettaa moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen avautuma on vähintään 3 mm ja joka soveltuu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle ja joka on voimassa olevien määräysten mukainen (kelta/vihreää maadoitusjohdinta ei tule katkaista kytkimellä). Laitteiston asennuksen jälkeenkin moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavissa.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

• Käyttö (Kuva 2):
A = **ON/OFF** -näppäin
B = **Keittoalueen** näyttö
C = **Keittoalueen** valitsin
D = **Ajastimen** Näppäin "-" / **Näppäin** "-"
E = **Ajastimen** Näppäin "+" / **Näppäin** "+"
F = **Ajastimen** näyttö
I = **Desimaalipisteen** osoitin

• Käyttö (Kuva 3):
A = **ON/OFF** -näppäin
B = **Keittoalueen** näyttö
B1= **Keittoalueen R2** näyttö - **Ajastimen** näyttö
B2= **Keittoalueen R3** näyttö - **Ajastimen** näyttö
C = **Keittoalueen** valitsin
D = **Ajastimen** Näppäin "-" / Näppäin "-"
E = **Ajastimen** Näppäin "+" / Näppäin "+"
I = **Desimaalipisteen** osoitin

• Käyttö (Kuva 4):
A = **ON/OFF** -näppäin
M1= **Keittoalueen R1** näyttö
M2= **Keittoalueen R2** näyttö - **Ajastimen** näyttö
M3= **Keittoalueen R3** näyttö
N = **Ajastimen** näyttö
C = **Keittoalueen** valitsin
D = **Ajastimen** Näppäin "-" / **Näppäin** "-"
E = Ajastimen Näppäin "+" / **Näppäin** "+"
I = **Desimaalipisteen** osoitin

- Kytke keittotaso päälle painamalla näppäintä "**ON/OFF**". Kaikille näytöille tulee näkyviin 20 sekunniksi nollia ja desimaalipisteet vilkkuvat.
Jos tämän ajan sisällä ei suoriteta minkäänlaista toimenpidettä, keittotaso sammuu.
- **Keittoalue voidaan käynnistää** valitsemalla yhden näppäimistä "**C**".
- Vastaavat numerot ilmestyvät näytölle, alue, jolle asteet valitaan, on väriltään kirkas kun taas muiden alueiden väri on vaaleampi.
- Halutun tehotason säätämiseksi, käytä näppäimiä "**+**" tai "**-**".
- Näppäimellä "**•**" teho siirtyy suoraan kohtaan **9**.
- Jos noin 10 sekunnin kuluttua ei suoriteta mitään toimenpidettä, näytön väri palautuu alkuasetukseen. Taso jatkaa normaalia keittotoimintoa.
- Jos teho on asetettu kohtaan **0**, keittoalue sammuu.
- **Keittoalueen sammuttamiseksi** valitse vastaava näppäin "**C**" ja aseta keittotaso kohtaan **0**.
- Vastaavat numerot ilmestyvät näytölle, alue, jolle asteet valitaan, on väriltään kirkas kun taas muiden alueiden väri on vaaleampi.
- Kaikkiin toimenpiteisiin on yhdistetty piip-ääni.
- Kun keittotaso "**C**" asetetaan asentoon **OFF** ja lasipinnan lämpötila ylittää noin 65C°, aluetta koskevassa näytössä näkyy kiinteästi palava merkki "**H**".

Varoitus:
Sähköpiirien vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Väliaikaisesti sammutetun alueen näytöllä vaihtelevat tehotaso ja **E/2**. Näyttö lopettaa vilkkumisen, kun kypsennysalue kytketään uudelleen päälle.

• Lukitustoiminto:
Jotta keittotason käyttö voidaan estää lasten tai valvottavien henkilöiden puolesta, kaikki toiminnot voidaan lukita toimimalla seuraavasti:

1- Laita keittotaso päälle (jos se on sammutettu) näppäintä "**ON/OFF** painamalla". Keittoalueiden tulee olla sammutettuina.
2- Paina samanaikaisesti näppäintä "**-**" ja alueen R2 näppäintä (kuva 2) tai R4 (kuva 3) tai R3 (kuva 4) omistamasi mallin mukaan.
3- Paina toisen kerran vain keittoalueen näppäintä R2 (kuva 2) tai R4 (kuva 3) tai R3 (kuva 4) omistamasi mallin mukaan.

Näytölle ilmestyy "**L**" -kirjain, joka osoittaa että toiminto on

päällä.

Mikäli yksi tai useampi alue on vielä kuuma, vastaavilla näytöillä vilkkuvat vuorotellen kirjaimet "**H**" ja "**L**".

- **Lukitustoiminnon kytkemiseksi pois päältä** sammuta keittotaso (jos se on vielä päällä) painamalla näppäintä "**ON/OFF**".
- Kun se on sammutettu, laita taso uudelleen päälle.
- Paina samanaikaisesti näppäintä "**-**" ja alueen R2 näppäintä (kuva 2) tai R4 (kuva 3) tai R3 (kuva 4) omistamasi mallin mukaan.
- Paina toisen kerran vain näppäintä "**-**".
- Kaikille näytöille ilmestyy muutaman sekunnin ajaksi nollia.

- Jos keittotaso sammutetaan LUKITUS -toiminnon ollessa päällä, sama tila vallitsee kun taso käynnistetään seuraavan kerran, eli LUKITUS -toiminto on päällä.
- Jos keittotaso on päällä ja **avaintoiminto** on kytketty päälle, näppäin **ON/OFF** toimii siitä huolimatta.

• Magneettianturi:

- Taso on varustettu kattila-anturilla, joka osoittaa kattilan poistamisen tunnuksella U.

Jos lasipinta on vielä lämmin tulee näkyviin tunnus H vuorotellen U symbolin kanssa.

• Ylivuotosuoja:

Taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka asettaa kaikki levyt OFF-asentoon ja kytkee päälle turvalukon, jos ohjausalueella A havaitaan nestettä tai esineitä.

Näytölle tulevat näkyviin vilkkuvat tunnukset Er 03, jotka voidaan kytkeä pois päältä poistaen esine tai neste. Taso sammuu automaattisesti.

• Ajastin:

Huom: Ajastin voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikille keittoalueille.

Tämän toiminnon avulla on mahdollista määritellä **valitun kypsennysalueen** automaattinen sammutusaika (1-99 minuuttia).

Aktivointi:

1- Valitse keittoalue "**C**".
2- Aseta **keittotaso**.
3- Paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". Desimaalipiste "**•**" alkaa vilkkua. Ajastimen aika visualisoidaan vastaaville näytöille.
4- Säädä 10 sekunnin sisällä aikaa näppäimiä "**+**" ja "**-**" käyttämällä. Painamalla suoraan näppäintä "**-**", aika asetetaan 30 minuuttiin.

3/4 liekin malli:

- Jos desimaalipiste visualisoituu "**•**" näytöille, ajastin on päällä.
- Kypsennyksen aikana ajastimella asetettu aika ei visualisoidu.
- Keittoalueen ajastimen jäljelle jäävän ajan visualisoimiseksi on valittava keittoalue ja painettava samanaikaisesi näppäimiä "**+**" ja "**-**". "**B1**" ja "**B2**" näytöille (4 liekin malli) ja näytöille "**M2**" ja "**N**" (3 liekin malli) ilmestyy jäljelle jäävä aika.
- Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

2 liekin malli:

- Jos desimaalipiste visualisoituu "**•**" näytöille, ajastin on päällä.
- Desimaalipisteen vilkkuminen osoittaa aluetta jossa on alhaisin ajastimen aika eli alue, joka sammuu ensimmäiseksi. Ajastimen näyttö visualisoi jäljelle jäävää aikaa seuraavaksi sammuvaan alueeseen.
- Keittoalueen ajastimen jäljelle jäävän ajan visualisoimiseksi: valitse haluamasi alue, paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**", jonka jälkeen ajastimen "**F**" näytölle ilmestyy jäljelle jäävä aika.
- Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

Kytkeäksesi **ajastintoiminnon pois päältä ennen asetetun ajan kulumista umpeen** valitse keittoalue ja paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". Painamalla toiseen kertaan näppäintä "**-**" asetetaan aika kohtaan **0**. Sen jälkeen keittoalue jatkaa normaalia toimintaansa.

• Minute Minder (Countdown):

Tätä toimintoa voidaan käyttää sekä päällä että pois päältä olevilla keittoalueilla että ajastintoiminto kytkettynä.

- **Minute Minderin** avulla voidaan ohjelmoida lähtölaskenta 1:stä 99:ään minuuttiin.

Kun aika kuluu umpeen, taso antaa äänimerkin vaihtamatta päällä olevia toimintoja.

Aktivointi:

1- Toiminto aktivoituu kun keittotaso on päällä.
2- Paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**".
3- Säädä 10 sekunnin sisällä aikaa näppäimiä "**+**" ja "**-**" käyttämällä. Painamalla suoraan näppäintä "**-**", aika asetetaan 30 minuuttiin.

3/4 liekin malli:

- Jos mikään alue ei ole päällä tai taso deaktivoidaan painamalla näppäintä **ON/OFF**, näyttöjen R2 ja R3 desimaalipiste alkaa vilkkua.
- Jos keittotaso laitetaan päälle **Minute Minder** -toiminto aktiivisena, kaikille näytöille ilmestyy nollia. Painamalla samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**", jäljelle jäävä aika ilmestyy.
- Visualisoidaksesi jäljelle jäävää **Minute Minderin** aikaa, paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". "**B1**" ja "**B2**" näytöille (4 liekin malli) ja näytöille "**M2**" ja "**N**" (3 liekin malli) ilmestyy jäljelle jäävä aika.
- Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

2 liekin malli:

- Jos ajastimen näyttö "**F**" tai taso kytketään pois päältä näppäimellä **ON/OFF**, visualisoimme jäljelle jäävää **Minute Minderin** aikaa.
- Jos **Minute Minder** ja Ajastin ovat päällä, näyttö "**F**" ilmoittaa aikaa seuraavaan ajan umpeen kulumiseen. Jos kyseessä on Ajastintoiminto, alueeseen kuuluva desimaalipiste vilkkuu.
- Ajan loppua osoittaa piip-ääni ja ajastimen näyttöjen vilkkuminen. Äänimerkin keskeyttämiseksi paina mitä näppäintä tahansa. Jos äänimerkin annetaan soida, se sammuu noin 2 minuutin kuluttua.

Kytkeäksesi Minute Minder -toiminnon pois päältä ennen asetettua aikaa, paina samanaikaisesti näppäimiä "**+**" ja "**-**". Painamalla toiseen kertaan näppäintä "**-**" aika asetetaan nollaan. Sen jälkeen keittoalue jatkaa normaalia toimintaansa.

Minute Minder-ja **Ajastin** -toimintoa voidaan käyttää samanaikaisesti.

• Booster-toiminto (Kuva 2-3-4):
Omistettavasta mallista riippuen laite on varustettu **Booster** järjestelmällä, joka mahdollistaa kypsennysaikojen lyhentämisen käyttäen nimellistehoa suurempaa tehoa rajoitetun ajan.
Tällä toiminolla varustetut keittoalueet on osoitettu kuvassa 2-3-4 kirjaimella (**Z**).

1- Sen aktivoimiseksi, laita keittoalue päälle asettamalla tehotaso kohtaan **9**.

2- Painamalla näppäintä “**+**” näytölle visualisoituu kirjain “**P**”.

- **Booster** -toiminto voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikille kyseisellä toiminnalla varustetuille alueille.
- **Booster** -toiminto aktivoituu noin 5 minuutiksi, jonka jälkeen keitto jatkuu tasolla **9**.
- Tämän toiminnon keskeyttämiseksi valitse haluamasi keittoalue ja paina näppäintä “**-**”, kunnes haluamasi taso saavutetaan.
- Kaikkiin toimenpiteisiin on yhdistetty piip-ääni.
- **Booster** ei välttämättä aktivoidu jos keittoalue (osoitettu kirjaimella (**Z**)) on ollut aikaisemmin päällä korkealla lämpötilalla.

• Tehon integroitu ohjaus (Kuva 5):
Jokaisessa vaiheessa (tämä on jaettu kahteen alueeseen pystysuoralla viivalla: **F1** ja **F2**) voidaan käyttää 3700W:n maksimitehoa.
Jos se ylitetään esimerkiksi Boosterin aktivoimisella, ohjelmisto laskee automaattisesti edellä valitun alueen tehoa, kunnes sallittu teho saavutetaan.
Rajoitetun tehon alueen näyttö alkaa vilkkua noin 3 sekunnin ajan. Tämän ajan kuluessa tehotasoa voidaan muuttaa.

• Huolto (Kuva 8):
Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla.
Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhdo hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.
Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet.
Näin vältyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.
Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahranpoistoainetta.

VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA JOTKA JOHTUVAT YLEISTEN TURVALLISUUSSÄÄDÖSTEN LAIMINLYÖNNISTÄ.

• **Virhekoodit:**

Virhekoodi:	Kuvaus:	Mahdollisia syitä ovat:	Häiriöstä palautuminen:
C	Keittoalue voidaan konfiguroida, jos "C" palaa kiinteänä.	Kyseessä ei ole virhe. Käyttäjä on huoltovalikossa.	Sopiva kattila tulee asettaa vastaavalle keittoalueelle.
C/-	Keittoalue konfiguroidaan, jos vilkkuva "C" näkyy. Kun konfigurointi onnistui, vastaavalle näytölle ilmestyy "-". Kun "-" ei näy, tarkista mahdolliset E/5:n syyt.	Käyttäjä on huoltovalikossa, kyseessä ei ole virhe.	Odota, kunnes symboli "-" ilmestyy tai keskeytä konfigurointi painamalla valintanäppäintä: "C" lakkaa vilkkumasta.
E	Jokaisella keittoalueella vilkkuva "E" osoittaa, että kaikki konfiguroinnit poistetaan.	Käyttäjä on huoltovalikossa, kyseessä ei ole virhe.	Manuaalinen konfigurointi.
E/2	Lämpötilan rajat on ylitetty.	Sähkölämpötila liian korkea.	Järjestelmän tulee jäähtyä.
E/3	Sopimaton kattila.	Kattila saa aikaan moduulille virheellisen käyttöpisteen, joka voi tuhota laitteita, esim. IGBT:n.	1. Virhe poistuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua ja keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen. Mikäli muita virheitä ilmenee, kattila tulee vaihtaa.
E/4	Induktio moduulia ei ole konfiguroitu.	Induktiomoduulia ei ole konfiguroitu.	1. Poista keittolevyn konfigurointi ja laita manuaalinen konfigurointi päälle. 2. Käynnistä käyttöliittymän huoltovalikko induktiomoduulin konfiguroimiseksi.
E/5	Käyttöliittymän ja induktiomoduulin välillä ei ole viestintää.	Induktiomoduulissa ei ole virransyöttöä.	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E/6	Päävirran häiriö.	1. Vika päävirran taajuuden havainnossa. 2. Ylijännite.	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E/8	Vika tuulettimessa.	Viallinen tuuletin tai ohjauselektroniikka.	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E/9	Viallinen T-anturi induktorilla.	Anturin signaali voimassaolevan alueen ulkopuolella; vika anturissa tai elektroniikassa.	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E/A	Induktiomoduulin laitevika.	Moduulin itsetarkastus on havainnut viallisen laitteiston.	Ota yhteys tekniseen huoltoon.
E/C	Konfigurointi epäonnistui.	2 keittoalueet on tarkoitettu samalle käyttöliittymän osalle.	1. Poista sillä hetkellä päällä oleva manuaalinen konfigurointi huoltovalikon avulla.
E/H	Määrätty anturin arvo.	-	Järjestelmän tulee jäähtyä.

ΓΕΝΙΚΑ

Διαβάστε προσεκτικά το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου αφού παρέχει σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το εγχειρίδιο για κάθε περαιτέρω πληροφόρηση. Όλες οι εργασίες οι σχετικές με την εγκατάσταση (ηλεκτρικές συνδέσεις) πρέπει να διενεργούνται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες.

1.1 Αρχη Της Επαγωγης:
Το σύστημα μαγειρέματος με επαγωγή βασίζεται στο φυσικό φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής. Το βασικό χαρακτηριστικό του συστήματος αυτού είναι η άμεση μεταφορά της ενέργειας από τη γεννήτρια στην κατσαρόλα (αντίθετα από τις παραδοσιακές εστίες, βλέπε Εικ.1).

1.2 Πλεονεκτηματα:
Αν συγκριθεί με τα ηλεκτρικά πλαίσια μαγειρέματος, το δικό σας πλαίσιο με επαγωγή προκύπτει:
-Πιο ασφαλές: λιγότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια
-Πιο γρήγορο: μικρότεροι χρόνοι θέρμανσης της τροφής.
-Πιο ακριβές: το πλαίσιο αντιδρά άμεσα στις εντολές
-Πιο αποτελεσματικό: το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετασχηματίζεται σε θερμότητα.
Επιπλέον όταν αφαιρείτε την κατσαρόλα από το μάτι, η μετάδοση της θερμότητας διακόπτεται αμέσως, αποφεύγοντας έτσι άσκοπη απώλεια της θερμότητας.
Το σύστημα επίσης αναγνωρίζει αυτόματα τη διαφορετική διάμετρο της κάθε κατσαρόλας, υιοθετώντας για κάθε διάσταση το κατάλληλο επίπεδο ισχύος.
Αυτό σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε κατσαρόλες διαφόρων διαστάσεων, εφόσον η διάμετρός τους δεν είναι ανώτερη του 10% ή κατώτερη του 40% σε σχέση με τη μεταξοτυπία που υπάρχει στην επιφάνεια μαγειρέματος (Εικ.7Β).
Προσοχή: αν χρησιμοποιείτε μια κατσαρόλα με διάμετρο κατώτερη του 40% σε σχέση με τη μεταξοτυπία του γυαλιού, η περιοχή μαγειρέματος μπορεί να μην ανάψει.

1.3 Σκευη Για Το Μαγειρεμα (Εικ.7Α):
Το μαγείρεμα με επαγωγή χρησιμοποιεί μαγνητισμό για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη πρέπει συνεπώς να περιέχουν σίδηρο. Μπορείτε να βεβαιωθείτε αν το υλικό της κατσαρόλας είναι μαγνητικό με έναν απλό μαγνήτη.

Σημαντικό:
Για την αποφυγή ζημιών στην επιφάνεια του πλαισίου, μη χρησιμοποιείτε:
- σκεύη με βάση όχι απόλυτα επίπεδη.
- σκεύη μεταλλικά με βάση επισμαλτωμένη.
- μη χρησιμοποιείτε σκεύη με βάση τραχιά, για να αποσοβηθεί το γρατσούνισμα της επιφάνειας του πλαισίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα μη ικανά.
Προσέξτε να μην παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
Για τους φέροντες καρδιακούς βηματοδότες και ενεργές συσκευές είναι σημαντικό να διαπιστώνετε, πριν τη χρήση του πλαισίου επαγωγής, αν ο βηματοδότης είναι συμβατός με τη συσκευή.

Πριν τη σύνδεση του μοντέλου στο ηλεκτρικό δίκτυο:
- ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων (στο κάτω μέρος της συσκευής) για να βεβαιωθείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη.
Σε περίπτωση αμφιβολίας επικοινωνήστε με ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό:
- μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια δεν πρέπει να τίθενται στην επιφάνεια του πλαισίου μαγειρέματος διότι μπορεί να θερμανθούν.
- μετά τη χρήση, σβήστε το πλαίσιο μαγειρέματος μέσω της διάταξης χειρισμού και μην επαφίεστε στον ανιχνευτή κατσαρολών.
- να αποφεύγονται οι διαφυγές υγρού, συνεπώς για να βράζετε ή να θερμαίνετε υγρά, να μειώνετε την παροχή θερμότητας.
- μην αφήνετε τα θερμαντικά στοιχεία αναμμένα με κατσαρόλες και τηγάνια άδεια ή χωρίς σκεύη.
- αφού τελειώσει το μαγείρεμα, σβήστε τη σχετική ζώνη μέσω του χειριστηρίου που φαίνεται στη συνέχεια.
- για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο ή μην αφήνετε ποτέ προϊόντα αμπαλαρισμένα με αλουμίνιο. Το αλουμίνιο θα έλιωνε και θα προκαλούσε ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή σας.
- μη θερμαίνετε ποτέ κουτί ή κονσέρβα με τρόφιμα χωρίς πρώτα να το ανοίξετε: θα μπορούσε να εκραγεί! Η προειδοποίηση αυτή ισχύει για όλους τους τύπους πλαισίων εστιών.
- Η χρήση μιας ισχυρής ισχύος όπως η λειτουργία Booster δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα λάδι τηγανίσματος. Η πολύ μεγάλη θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές σας συνιστούμε τη χρήση μιας λιγότερο υψηλής ισχύος.
- Τα δοχεία πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο κέντρο της επιφάνειας μαγειρέματος. Σε καμιά περίπτωση μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ της κατσαρόλας και της επιφάνειας μαγειρέματος.
- Σε συνθήκες υψηλών θερμοκρασιών η συσκευή μειώνει αυτομάτως το επίπεδο ισχύος στις περιοχές μαγειρέματος.
- Δώστε προσοχή στα εύκολα προσβάσιμα μέρη της συσκευής που υπερθερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Αποφεύγετε τις διαρροές υγρού, όπως για παράδειγμα λάδι ή άλλων τύπων γράσου, εφόσον μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό αλλά σβήστε την επιφάνεια και καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μην αφήνετε αντικείμενα στην επιφάνεια μαγειρέματος, μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

Προσοχή: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό.
Προσοχή: Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
Προσοχή: Η συσκευή δεν πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.

Η συσκευή αυτή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ο χρήστης με το να διαθέτει το προϊόν

αυτό ως απόρριμμα με τον ενδεδειγμένο τρόπο συμβάλει στην αποφυγή αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία.

Το σύμβολο στο προϊόν ή στην τεκμηρίωση που το συνοδεύει δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως απόρριμμα οικιακό αλλά πρέπει να παραδίνεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Διαθέστε το ως απόρριμμα τηρώντας τους κατά τόπους κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες για τη μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το αρμόδιο τοπικό γραφείο, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν αυτό.

ΟΔΗΓΊΕΣ ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗΣ

Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε τεχνικό ειδικό εγκατάστασης και χρησιμεύουν ως οδηγός για την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και τη συντήρηση σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς.

Τοποθετηση (Εικ.6):
Η οικιακή ηλεκτρική συσκευή κατασκευάστηκε για να εντοιχίζεται σε πάγκο εργασίας, όπως απεικονίζεται στην συγκεκριμένη εικόνα. Ετοιμάστε το παρεχόμενο μονωτικό υλικό κατά μήκος όλης της περιμέτρου του πλαισίου μαγειρέματος και βάλτε το στο χώρο για τον εντοιχισμό (διαστάσεις μεγέθους Εικ.6B). Ασφαλίστε την οικιακή ηλεκτρική συσκευή στον πάγκο εργασίας μέσω των 4 στηριγμάτων, στρέφοντάς τα κατάλληλα ανάλογα με το πάχος του ίδιου του επιπέδου (Εικ.6A). Αν το κάτω μέρος της συσκευής, μετά την εγκατάσταση, είναι προσβάσιμη, θα πρέπει να μοντάρετε ένα διαχωριστικό πάνελ **G** (Εικ.9A) τηρώντας τις αναφερόμενες αποστάσεις (Εικ.9B). Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω σε φούρνο, το πάνελ δεν χρειάζεται (Εικ.10A - Εικ.10B).

Σημαντικό: αν ένας φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από τον πάγκο με επαγωγή είναι προτιμότερο να διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Μη χρησιμοποιείτε τον πάγκο με επαγωγή ενώ ο **ΠΥΡΟΛΥΤΙΚΟΣ** καθαρισμός είναι σε λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΉ: για να μπορεί να κυκλοφορεί όσο το δυνατόν περισσότερος φρέσκος αέρας, πρέπει να υφίσταται μια ελάχιστη απόσταση **40mm** μεταξύ του αρθρώματος και οποιασδήποτε συσκευής εγκατεστημένης κάτω από τον πάγκο επαγωγής (Εικ.10B).Σε κάθε περίπτωση πρέπει να επιτρέπεται κατάλληλος αερισμός. Για να επιτραπεί η κυκλοφορία του φρέσκου αέρα, πρέπει να υπάρχουν ανοίγματα στο έπιπλο της κουζίνας (Εικ.9A - Εικ.10A), τηρώντας τα μεγέθη στην Εικ.9B - Εικ.10B.

Ηλεκτρικες Συνδεσεις (Εικ.2B - Εικ.3B):
Πριν διενεργήσετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις βεβαιωθείτε ότι:
- το ηλεκτρικό καλώδιο της γείωσης είναι 2 cm μακρύτερο σε σχέση με τα άλλα καλώδια.
- τα χαρακτηριστικά της εγκατάστασης είναι σύμφωνα με τις υποδείξεις της πινακίδας ταυτοποίησης επί του κάτω μέρους του πάγκου εργασίας.
- η εγκατάσταση διαθέτει αποτελεσματική γείωση σύμφωνη με τους ισχύοντες κανόνες και διατάξεις του νόμου.

Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο, χρησιμοποιήστε τον τύπο:
"**H05V2V2-F**" για ισχύ μέχρι 6400 Watt, η διατομή του καλωδίου πρέπει να είναι τουλάχιστον 2.5 mm^2, ενώ για ισχύ μεγαλύτερη πρέπει να είναι 4 mm^2. Σε κανένα σημείο το καλώδιο δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία κατά 50°C ανώτερη της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Η συσκευή προορίζεται να συνδεθεί μόνιμα στο ηλεκτρικό δίκτυο, για το λόγο αυτό θα πρέπει να παρεμβάλλετε ένα πολυπολικό διακόπτη, με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3mm, κατάλληλο για το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανόνες (ο κιτρινο/πράσινος αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση της συσκευής, ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

• Χρήση (Εικ.2):
A = Πλήκτρο **ON/OFF**
B = Οθόνη **περιοχή μαγειρέματος**
C = Επιλογέας **περιοχή μαγειρέματος**
D = Πλήκτρο "**-**" / Πλήκτρο "**-**" **Χρονοδιακόπτης**
E = Πλήκτρο "**+**" / Πλήκτρο "**+**" **Χρονοδιακόπτης**
F = Display **Timer**
I = Δείκτης **δεκαδικής υποδιαστολής**

• Χρήση (Εικ.3):
A = Πλήκτρο **ON/OFF**
B = Οθόνη **περιοχή μαγειρέματος**
B1 = Οθόνη **περιοχής μαγειρέματος R2 - Οθόνη Χρονοδιακόπτη**
B2 = Οθόνη **περιοχής μαγειρέματος R3 - Οθόνη Χρονοδιακόπτη**
C = Επιλογέας **περιοχή μαγειρέματος**
D = Πλήκτρο "**-**" / Πλήκτρο "**-**" **Χρονοδιακόπτης**
E = Πλήκτρο "**+**" / Πλήκτρο "**+**" **Χρονοδιακόπτης**
I = Δείκτης **δεκαδικής υποδιαστολής**

• Χρήση (Εικ.4):
A = Πλήκτρο **ON/OFF**
M1 = Οθόνη **περιοχής μαγειρέματος R1**
M2 = Οθόνη **περιοχής μαγειρέματος R2 - Οθόνη Χρονοδιακόπτη**
M3 = Οθόνη **περιοχής μαγειρέματος R3**
N = Display **Timer**
C = Επιλογέας **περιοχή μαγειρέματος**
D = Πλήκτρο "**-**" / Πλήκτρο "**-**" **Χρονοδιακόπτης**
E = Πλήκτρο "**+**" / Πλήκτρο "**+**" **Χρονοδιακόπτης**
I = Δείκτης **δεκαδικής υποδιαστολής**

- Για να ενεργοποιήσετε την επιφάνεια μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο "**ON/OFF**", σε όλα τις οθόνες θα εμφανιστούν για 20 δευτερόλεπτα μηδενικά με δεκαδική υποδιαστολή που αναβοσβήνουν.

Αν δεν προχωρήσετε σε καμιά λειτουργία εντός αυτού του χρονικού διαστήματος η επιφάνεια μαγειρέματος θα σβήσει.
- Μπορείτε να **ανάψετε μια περιοχή μαγειρέματος**, επιλέγοντας ένα από τα πλήκτρα "**C**".
- Η οθόνη θα εμφανίσει τους αντίστοιχους αριθμούς. Εκείνος της ενδιαφερόμενης περιοχής ως διαβάθμιση θα είναι έντονος, ενώ οι άλλοι θα είναι πιο αμυδροί.
- Για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε επιλέξτε τα πλήκτρα "**+**" ή "**-**".
- Επιλέξτε το πλήκτρο "**-**" το επίπεδο ισχύος πηγαίνει απευθείας στο **9**.
- Αν μετά από 10 δευτερόλεπτα περίπου δεν πραγματοποιηθεί καμιά εργασία, η διαβάθμιση των οθονών επιστρέφει στην αρχική. Η επιφάνεια μαγειρέματος θα συνεχίσει κανονικά το μαγείρεμα της.
- Σε περίπτωση που το επίπεδο ισχύος είναι ρυθμισμένο στο **0**, η περιοχή μαγειρέματος θα σβήσει.
- Για να **σβήσετε μια περιοχή μαγειρέματος** επιλέξτε το αντίστοιχο πλήκτρο "**C**" και φέρτε το επίπεδο μαγειρέματος στο **0**.
- Η οθόνη θα εμφανίσει τους αντίστοιχους αριθμούς. Εκείνος

της ενδιαφερόμενης περιοχής ως διαβάθμιση θα είναι έντονος, ενώ οι άλλοι θα είναι πιο αμυδροί.

- Όλες οι εργασίες θα είναι συνδυασμένες με μια ακουστική σήμανση "ΜΠΙΠ".

- Όταν μεταφέρεται μια περιοχή μαγειρέματος "**C**" στη θέση **OFF** και η θερμοκρασία της επιφάνειας του γυαλιού είναι ανώτερη από 65° περίπου, στην οθόνη της ενδιαφερόμενης περιοχής, θα υπάρχει μια σήμανση με ένα "**H**" σταθερό.

Προσοχή: για να αποφύγετε βλάβες στα ηλεκτρικά κυκλώματα, η επιφάνεια διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περιπτώσεις παρατεταμένου μαγειρέματος με υψηλά επίπεδα ισχύος, η επιφάνεια μπορεί να σβήσει προσωρινά μία ή περισσότερες αναμμένες περιοχές έως ότου η θερμοκρασία να επιστρέψει στα προκαθορισμένα επίπεδα. Στην οθόνη της προσωρινά σβηστής περιοχής εναλλάσσονται το επίπεδο ισχύος με ένα **E/2**. Αυτό θα πάψει να αναβοσβήνει όταν ενεργοποιηθεί και πάλι η περιοχή μαγειρέματος.

• Λειτουργία κλειδιού:

Για να αποφύγετε τη χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος, από παιδιά ή άτομα που χρειάζονται επίβλεψη, μπορείτε να μπλοκάρετε όλες τις λειτουργίες μέσω της ακόλουθης διαδικασίας:

1- Ανάψτε την επιφάνεια μαγειρέματος (αν είναι σβηστή) επιλέγοντας το πλήκτρο "**ON/OFF**". Οι περιοχές μαγειρέματος πρέπει να είναι σβηστές.

2- Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο "**-**" και το πλήκτρο της περιοχής R2 (Εικ.2) ή R4 (Εικ.3) ή R3 (Εικ.4) ανάλογα με το μοντέλο που έχετε.

3- Πατήστε μία δεύτερη φορά μόνο το πλήκτρο της περιοχής μαγειρέματος R2 (Εικ.2) ή R4 (Εικ.3) ή R3 (Εικ.4) ανάλογα με το μοντέλο που έχετε.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το γράμμα "**L**" αυτό, δείχνει ότι η λειτουργία είναι ενεργή.

Σε περίπτωση που μία ή περισσότερες περιοχές είναι ακόμα ζεστές, στις σχετικές οθόνες θα εναλλάσσονται τα γράμματα "**H**" και "**L**".

- Για να **απενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλειδιού** σβήστε την επιφάνεια μαγειρέματος (αν είναι αναμμένη) επιλέγοντας το πλήκτρο "**ON/OFF**".

- Αφού την απενεργοποιήσετε, ανάψτε ξανά την επιφάνεια μαγειρέματος.

- Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο "**-**" και το πλήκτρο της περιοχής R2 (Εικ.2) ή R4 (Εικ.3) ή R3 (Εικ.4) ανάλογα με το μοντέλο που έχετε.

3- Πατήστε μια δεύτερη φορά μόνο το πλήκτρο "**-**".

- Σε όλες τις οθόνες θα εμφανιστούν για μερικά δευτερόλεπτα μηδενικά.

- Αν σβήσετε την επιφάνεια μαγειρέματος με τη λειτουργία ΚΛΕΙΔΙΟΥ ενεργή, στην επόμενη ενεργοποίηση η επιφάνεια μαγειρέματος θα παρουσιαστεί με την ίδια κατάσταση, δηλαδή με τη λειτουργία ΚΛΕΙΔΙΟΥ ενεργή.

- Αν το επίπεδο μαγειρέματος είναι αναμμένο και η λειτουργία **κλειδιού** είναι ενεργή, το πλήκτρο **ON/OFF** λειτουργεί εξίσου.

• Μαγνητικός ανιχνευτής:

- Το επίπεδο διαθέτει έναν ανιχνευτή κατσαρόλας, όταν αυτή αφαιρείται ή είναι ακατάλληλη, εμφανίζεται το σύμβολο u̲. Αντίθετα αν η επιφάνεια του γυαλιού είναι ακόμα ζεστή θα εμφανιστεί το σύμβολο H εναλλάξ με το σύμβολο u̲.

• O.S.D.(Overflow Safety Device):

Η επιφάνεια διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας που θέτει όλες τις πλάκες σε θέση **OFF** και καταχωρεί το **safety lock** με την παρουσία υγρών ή αντικειμένων στην περιοχή εντολών.

Στην οθόνη θα εμφανιστούν αναβοσβήνοντας αυτά τα σύμβολα Er 03 03 που θα απενεργοποιηθούν με την αφαίρεση του αντικειμένου ή του υγρού.

Η επιφάνεια θα σβήσει αυτομάτως.

• Χρονοδιακόπτης:

Σημείωση: ο **Χρονοδιακόπτης** μπορεί να ενεργοποιηθεί σε όλες τις περιοχές μαγειρέματος ταυτόχρονα.

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να καθορίσετε το χρόνο (από 1 έως 99 λεπτά) για το αυτόματο σβήσιμο της περιοχής μαγειρέματος που έχει επιλεχθεί.

Ενεργοποίηση:

1- Επιλέξτε την περιοχή μαγειρέματος "**C**".

2- Ρυθμίστε το **επίπεδο μαγειρέματος**.

3- Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**". Θα αρχίσει να αναβοσβήνει η δεκαδική υποδιαστολή "**•**". Ο χρόνος του Χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί στις σχετικές οθόνες.

4- Ρυθμίστε εντός των 10 δευτερολέπτων περίπου το χρόνο μέσω των πλήκτρων "**+**" και "**-**". Πατώντας απευθείας το πλήκτρο "**-**" ο χρόνος θα ρυθμιστεί στα 30 λεπτά.

Έκδοση 3/4 εστιών φωτιάς:

- Αν εμφανίσετε τη δεκαδική υποδιαστολή "**•**" στις οθόνες, ο Χρονοδιακόπτης είναι ενεργός.

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί προηγουμένως με το Χρονοδιακόπτη δεν θα εμφανιστεί.

- Για να εμφανίσετε το χρόνο που υπολείπεται του Χρονοδιακόπτη μιας περιοχής μαγειρέματος θα πρέπει να επιλέξετε την περιοχή μαγειρέματος που σας ενδιαφέρει και να πατήσετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**". Στις οθόνες του "**B1**" και "**B2**" (έκδοση 4 εστιών φωτιάς) και στις οθόνες "**M2**" και "**N**" (έκδοση 3 εστιών φωτιάς) θα εμφανιστεί ο χρόνος που υπολείπεται.

- Το τέλος του χρόνου υποδεικνύεται από μία ακουστική σήμανση "ΜΠΙΠ" και από το Χρονοδιακόπτη που αναβοσβήνει στις οθόνες. Για να διακόψετε την ακουστική σήμανση επιλέξτε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν αντίθετα, αφήσετε ενεργή την ακουστική σήμανση θα απενεργοποιηθεί μετά από 2 περίπου λεπτά.

Έκδοση 2 εστιών φωτιάς:

- Αν εμφανίσετε τη δεκαδική υποδιαστολή "**•**" στις οθόνες ο Χρονοδιακόπτης είναι ενεργός.

- Η δεκαδική υποδιαστολή που αναβοσβήνει υποδεικνύει την περιοχή με το χρόνο Χρονοδιακόπτη πιο χαμηλό, επομένως, την πρώτη περιοχή που θα σβήσει. Η οθόνη του Χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει το χρόνο που υπολείπεται της πρώτης περιοχής που θα σβήσει.

- Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο του Χρονοδιακόπτη μιας περιοχής μαγειρέματος: επιλέξτε την ενδιαφερόμενη περιοχή, πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**", στη συνέχεια στην οθόνη του Χρονοδιακόπτη "**F**" θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.

- Το τέλος του χρόνου υποδεικνύεται από μία ακουστική σήμανση "ΜΠΙΠ" και από το Χρονοδιακόπτη που αναβοσβήνει στις οθόνες. Για να διακόψετε την ακουστική σήμανση επιλέξτε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν αντίθετα, αφήσετε ενεργή την ακουστική σήμανση θα απενεργοποιηθεί μετά από 2 περίπου λεπτά.

Για να **απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Χρονοδιακόπτη πριν από τον καθορισμένο χρόνο** επιλέξτε την περιοχή μαγειρέματος που σας ενδιαφέρει, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**". Επιλέγοντας μία δεύτερη φορά το πλήκτρο "**-**" μεταφέρετε το χρόνο σε 0. Στη συνέχεια η περιοχή μαγειρέματος θα συνεχίσει την κανονική της λειτουργία.

• Υπενθύμιση λεπτών (Αντίστροφη μέτρηση):
Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο με τις περιοχές μαγειρέματος ενεργοποιημένες/απενεργοποιημένες όσο και με καταχωρημένο το Χρονοδιακόπτη.
-Η **Υπενθύμιση Λεπτών** σας επιτρέπει να ρυθμίσετε μια σταθερή αντίστροφη μέτρηση που κυμαίνεται από 1 έως 99 λεπτά.
Στη λήξη του χρόνου η επιφάνεια εκπέμπει ένα ακουστικό σήμα χωρίς να αλλάζει τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.
Ενεργοποίηση:

1- Η λειτουργία ενεργοποιείται με επιφάνεια μαγειρέματος αναμμένη.
2- Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**".
3- Ρυθμίστε εντός των 10 δευτερολέπτων περίπου το χρόνο μέσω των πλήκτρων "**+**" και "**-**". Πατώντας απευθείας το πλήκτρο "**-**" ο χρόνος θα ρυθμιστεί στα 30 λεπτά.

Έκδοση 3/4 εστιών φωτιάς:

-Αν δεν έχει ενεργοποιηθεί καμία περιοχή ή αν η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται επιλέγοντας το πλήκτρο **ON/OFF**, η δεκαδική υποδιαστολή των οθονών R2 και R3 αρχίζει να αναβοσβήνει.
-Αν ανάβετε την επιφάνεια μαγειρέματος με ενεργή τη λειτουργία **Υπενθύμιση Λεπτών** θα εμφανιστούν μηδενικά σε όλες τις οθόνες. Επιλέγοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**" θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
-Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο της **Υπενθύμισης Λεπτών** πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**". Στις οθόνες του "**B1**" και "**B2**" (έκδοση 4 εστιών φωτιάς) και στις οθόνες "**M2**" και "**N**" (έκδοση 3 εστιών φωτιάς) θα εμφανιστεί ο χρόνος που υπολείπεται.
-Το τέλος του χρόνου υποδεικνύεται από μία ακουστική σήμανση "ΜΠΙΠ" και από το Χρονοδιακόπτη που αναβοσβήνει στις οθόνες. Για να διακόψετε την ακουστική σήμανση επιλέξτε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν αντίθετα, αφήσετε ενεργή την ακουστική σήμανση θα απενεργοποιηθεί μετά από 2 περίπου λεπτά.

Έκδοση 2 εστιών φωτιάς:

-Αν οι οθόνες "**F**" του Χρονοδιακόπτη ή αν η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται επιλέγοντας το πλήκτρο **ON/OFF**, θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος της **Υπενθύμισης Λεπτών**.
-Στην περίπτωση που έχετε την **Υπενθύμιση Λεπτών** και ο **Χρονοδιακόπτης** ενεργά, η οθόνη "**F**" θα επισημάνει το χρόνο της λήξης. Αν πρόκειται για τη λειτουργία **Χρονοδιακόπτη** θα αναβοσβήνει η δεκαδική υποδιαστολή της ενδιαφερόμενης περιοχής.
-Το τέλος του χρόνου υποδεικνύεται από μία ακουστική σήμανση "ΜΠΙΠ" και από το Χρονοδιακόπτη που αναβοσβήνει στις οθόνες. Για να διακόψετε την ακουστική σήμανση επιλέξτε οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν αντίθετα, αφήσετε ενεργή την ακουστική σήμανση θα απενεργοποιηθεί μετά από 2 περίπου λεπτά.

Για να **απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Υπενθύμισης Λεπτών πριν από τον καθορισμένο χρόνο** πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "**+**" και "**-**". Επιλέγοντας μία δεύτερη φορά το πλήκτρο "**-**" μεταφέρετε το χρόνο σε μηδέν. Στη συνέχεια η περιοχή μαγειρέματος θα συνεχίσει την κανονική της λειτουργία.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την **Υπενθύμιση Λεπτών** και το **Χρονοδιακόπτη** ταυτόχρονα.

• Υπερπληρωτής (Εικ.2-3-4):
Βάσει του μοντέλου που έχετε, η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα **Υπερπληρωτή** που σας επιτρέπει την επιτάχυνση του χρόνου μαγειρέματος, εφαρμόζοντας μια ισχύ ανώτερη της ονομαστικής σε ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα.
Οι περιοχές μαγειρέματος που διαθέτουν αυτή τη λειτουργία καθορίζονται στην Εικ.2-3-4 με το γράμμα (**Z**).

1- Για να τον ενεργοποιήσετε ενεργοποιείστε την ενδιαφερόμενη περιοχή μαγειρέματος μεταφέροντας το επίπεδο ισχύος στο **9**.
2- Επιλέγοντας το πλήκτρο "**+**" στην οθόνη θα εμφανιστεί το γράμμα "**P**".

-Η λειτουργία **Υπερπληρωτή** μπορεί να ενεργοποιηθεί ταυτόχρονα σε όλες τις ενεργοποιημένες περιοχές.
-Η λειτουργία **Υπερπληρωτή** θα ενεργοποιηθεί για 5 λεπτά περίπου, στο τέλος της οποίας το μαγείρεμα θα συνεχίσει στο επίπεδο 9.
-Για να διακόψετε αυτή τη λειτουργία επιλέξτε την ενδιαφερόμενη περιοχή μαγειρέματος και το πλήκτρο "**-**" μέχρι να φτάσετε στο επίπεδο που επιθυμείτε.
-Όλες οι εργασίες συνοδεύονται από μια ακουστική σήμανση "ΜΠΙΠ".
-Ο **Υπερπληρωτής** μπορεί να μην ενεργοποιηθεί αν η περιοχή μαγειρέματος (με το γράμμα (**Z**)) ενεργοποιήθηκε προηγουμένως με επίπεδα υψηλής θερμοκρασίας.

• Ολοκληρωμένη διαχείριση της ισχύος (Εικ.5):
Κάθε φάση (αυτή διαιρείται σε δύο περιοχές σε κάθετη γραμμή: **F1** και **F2**) είναι σε θέση να απασχολεί μία μέγιστη ισχύ των 3700W.
Αν αυτή υπερβαίνεται για παράδειγμα με την ενεργοποίηση του Υπερπληρωτή, το λογισμικό χαμηλώνει αυτόματα την ισχύ της περιοχής που έχει επιλεχθεί προηγουμένως μέχρι να φτάσει στην επιτρεπόμενη.
Η οθόνη της περιοχής με την περιορισμένη ισχύ θα αρχίσει να αναβοσβήνει για 3 δευτερόλεπτα περίπου. Κατά τη διάρκεια αυτής της χρονικής διακοπής μπορείτε να μετατρέψετε το επίπεδο της ισχύος.

Συντήρηση (Εικ.8):
Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής και σταγόνων από την επιφάνεια μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το ειδικό, παρεχόμενο κατά παραγγελία, ξέστρο. Καθαρίστε τη θερμαινόμενη περιοχή με τον καλύτερο δυνατό τρόπο χρησιμοποιώντας SIDOL, STAHLFIX ή προϊόντα παρόμοια και χαρτί κουζίνας, κατόπιν ξεβγάλετε με νερό και στεγνώστε με καθαρό πανί. Με το ειδικό ξέστρο (προαιρετικό) αφαιρέστε αμέσως από τη θερμαινόμενη περιοχή μαγειρέματος κομματάκια αλουμινόχαρτου και πλαστικού υλικού που παρέμειναν ή υπολείμματα ζάχαρης ή τροφών με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης. Με τον τρόπο αυτόν αποσοβείται ενδεχόμενη ζημιά στην επιφάνεια του πλαισίου. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σφουγγαράκια αποξυστικά ή χημικά απορρυπαντικά ερεθιστικά όπως σπρέι φούρνου ή ξελεκιαστικά.

Ο ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΠΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΥΘΥΝΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΝΑΦΕΡΘΕΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΕΣ.

• **Κωδικοί σφάλματος:**

Κωδικοί σφάλματος:	Περιγραφή:	Πιθανές αιτίες:	Αποκατάσταση σφάλματος:
C	Η περιοχή μαγειρέματος μπορεί να διαμορφωθεί στην περίπτωση στην οποία υπάρχει ένα “C” στατικό.	Δεν πρόκειται για λάθος, ο χρήστης βρίσκεται στο μενού υπηρεσιών.	Στην περιοχή μαγειρέματος πρέπει να τοποθετείτε την κατάλληλη κατσαρόλα.
C/-	Η περιοχή μαγειρέματος θα διαμορφωθεί στην περίπτωση όπου υπάρχει ένα “C” που αναβοσβήνει. Αφού πραγματοποιηθεί η διαμόρφωση με επιτυχία στην οθόνη θα εμφανιστεί “-”. Στην περίπτωση που “-” δεν εμφανιστεί θα πρέπει να ανατρέξετε στις “Πιθανές αιτίες” του E/5.	Δεν πρόκειται για λάθος, ο χρήστης βρίσκεται στο μενού υπηρεσιών.	Περιμένετε το σύμβολο “-” ή την αποβολή των δραστηριοτήτων διαμόρφωσης πληκτρολογώντας το επιλεγμένο κουμπί και το “C”θα σταματήσει να αναβοσβήνει.
E	Το “E” που αναβοσβήνει σε κάθε μία από τις περιοχές μαγειρέματος δείχνει ότι όλες οι διαμορφώσεις έχουν διαγραφεί.	Δεν πρόκειται για λάθος, ο χρήστης βρίσκεται στο μενού υπηρεσιών.	Χειροκίνητη διαμόρφωση.
E/2	Έχει γίνει υπέρβαση των ορίων θερμοκρασίας.	Ηλεκτρονική θερμοκρασία πολύ υψηλή.	Το σύστημα πρέπει να κρυώσει.
E/3	Κατσαρόλα που δεν είναι κατάλληλη.	Η κατσαρόλα παράγει στη μονάδα ένα σημείο κακής λειτουργίας που μπορεί να καταστρέψει διατάξεις όπως IGBT.	1. Το λάθος διαγράφεται αυτόματα μετά από 8 (δευτερόλεπτα) και η περιοχή μαγειρέματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά. Σε περίπτωση που υπάρξουν επιπλέον λάθη η κατσαρόλα θα πρέπει να αντικαθίσταται.
E/4	Μονάδα επαγωγής που δεν έχει ρυθμιστεί.	Η μονάδα επαγωγής δεν είναι διαμορφωμένη.	1. Διαγράψτε τη διαμόρφωση της επιφάνειας μαγειρέματος και ενεργοποιήστε τη χειροκίνητη διαμόρφωση. 2. Ενεργοποιήστε το μενού υπηρεσιών UI για να διαμορφώσετε τη μονάδα επαγωγής.
E/5	Απουσία επικοινωνίας μεταξύ της UI και της μονάδας επαγωγής.	Απουσία ηλεκτρικής τροφοδοσίας επί της μονάδας επαγωγής.	Επικοινωνήστε με την τεχνική υπηρεσία.
E/6	Παρεμβολή επί του συστήματος τροφοδότησης.	1. Βλάβη στην ανίχνευση της κύριας τροφοδοσίας. 2. Υπέρταση.	Επικοινωνήστε με την τεχνική υπηρεσία.
E/8	Βλάβη στον ανεμιστήρα.	Ο ανεμιστήρας ή ο ηλεκτρονικός έλεγχος είναι ελαττωματικά.	Επικοινωνήστε με την τεχνική υπηρεσία.
E/9	Ελαττωματικός αισθητήρας T επί του επαγωγέα.	Η σήμανση του αισθητήρα είναι εκτός της έγκυρης εμβέλειας. Ο ηλεκτρονικός αισθητήρας είναι ελαττωματικός.	Επικοινωνήστε με την τεχνική υπηρεσία.
E/A	Ελαττωματικό υλικό επί της μονάδας επαγωγής.	Ελάττωμα της διάταξης υλικού που έχει ανιχνευτεί από το σύστημα του αυτόματου ελέγχου της μονάδας.	Επικοινωνήστε με την τεχνική υπηρεσία.
E/C	Πρόβλημα διαμόρφωσης.	2 περιοχές μαγειρέματος έχουν αφιερωθεί στο ίδιο στοιχείο της UI.	Διαγράψτε την τρέχουσα διαμόρφωση χειροκίνητα με το μενού υπηρεσιών.
E/H	Σταθερός αισθητήρας αξίας.	-	Το σύστημα πρέπει να κρυώσει.

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

Olvassa el figyelmesen a kézikönyvet, mert a beszerelés, használat és karbantartás biztonságára vonatkozóan fontos útmutatásokat tartalmaz! Őrizze meg a kézikönyvet, hogy az a későbbiekben is rendelkezésére álljon! A beszereléssel kapcsolatos műveleteket (elektromos csatlakoztatások) a hatályos előírásoknak megfelelően kizárólag szakember végezheti.

1.1 Az indukció alapjai:
Az indukciós főzés a mágneses indukció fizikai jelenségen alapul. A rendszer alapvető tulajdonsága, hogy a generátor hőenergiáját közvetlenül az edénynek adja át (a hagyományos főzőlapoktól való különbözőségét az 1.ábra szemlélteti).

1.2 Előnyei:
Ha összevetjük az elektromos főzőlapokkal, megállapítható, hogy az indukciós főzőlap:
- **Biztonságosabb:** az üvegfelszín hőmérséklete alacsonyabb.
- **Gyorsabb:** az ételek melegítéséhez kevesebb idő szükséges.
- **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a beállítások megváltoztatására.
- **Hatékonyabb:** a felvett energia 90%-a hővé alakul.

Ha az edényt leveszi a főzőlapról, a készülék azonnal megszakítja a hőmérséklettovábbítást, így elkerülhető a felesleges hőveszteség.
A rendszer automatikusan felismeri az edények átmérőjét, és kiválasztja az edények átmérőnek megfelelő teljesítményszintet.
Így különböző átmérőjű edények használatára is lehetősége van. Ügyeljen arra, hogy az edény átmérője legfeljebb 10%-kal legyen nagyobb vagy legfeljebb 40 %-kal legyen kisebb, mint a főzőlapra rajzolt kör (lásd 7B.ábra).
Figyelem: ha az edény átmérője több mint 40 %-kal kisebb, mint a főzőkör átmérője, előfordulhat, hogy a főzőzóna nem kapcsol be.

1.3 Főzőedények (7A.ábra):
Az indukción alapuló főzés a mágnesesség segítségével állítja elő a hőt. Az edényeknek ezért vasat is kell tartalmazniuk. Az edény mágnesezhetősége egy egyszerű mágnessel ellenőrizhető.

Fontos!
Hogy elkerülje a főzőlap felületének károsodását, ne használjon:
- Olyan edényeket, melyeknek alja nem teljesen lapos.
- Olyan fémedényeket, melyeknek alja zománcozott.
- Durva aljú edényeket, melyek összekarcolhatják a főzőlap felületét.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készüléket gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek nem használhatják!
Ne engedje a gyermekeknek, hogy játsszanak a készülékkel!
Szívritmus-szabályozót viselő, illetve aktív sebészeti implantátummal rendelkező emberek esetén az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy a szívritmus-szabályozó, illetve az implantátum kompatíbilis-e a készülékkel.

A készülék elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt:
- Ellenőrizze az adattáblát (a készülék alsó részén van elhelyezve), hogy meggyőződjön arról, hogy a készülék feszültség- és teljesítményadatai megfelelnek a hálózati értékeknek, illetve hogy a csatlakozók összeillenek. Amennyiben kétsége van efelől, hívjon szakképzett villanyszerelőt!

Fontos!
- Ne helyezzen fémtárgyakat (késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket) a főzőlap felületére, mert felmelegedhetnek!
- Használat után a megfelelő funkciógomb segítségével kapcsolja ki a főzőlapot és ne higgyen az edényérzékelőnek!
- Ne hagyja, hogy a folyadékok kifussanak; ezért a folyadékok forralásához, illetve melegítéséhez használjon kisebb hőfokozatot!
- Edények nélkül vagy üres edények alatt ne hagyja bekapcsolva a hőelemeket!
- Amennyiben befejezte a főzést, az alább feltüntetett funkciógomb segítségével kapcsolja ki a használt felületet!
- A főzéshez sose használjon alumíniumfóliát, illetve sose melegítse közvetlenül az alumíniumba csomagolt termékeket! Az alumínium elolvadna és helyrehozhatatlanul tönkretenné az ön készülékét.
- Sose melegítsen élelmiszert tartalmazó konzervet zárt állapotban, mert felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés az összes többi főzőlaptípusra is vonatkozik.
- A nagy teljesítményű funkciók (pl. Gyorsító) nem alkalmasak egyes folyadéktípusok, pl. étolaj hevítésére. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ezen élelmiszerek esetén a kisebb teljesítményű funkciókat ajánljuk.
- Az edényeket helyezze közvetlenül a főzőlapra, a jelölt főzőzóna közepére. Ne helyezzen semmit az edény és a főzőlap közé.
- Ha a hőmérséklet nagyon magas, a készülék automatikusan csökkenti a főzőzónák teljesítményét.
- Fordítson különös figyelmet a készülék olyan könnyen elérhető részeire, amelyek a használat során átmelegszenek.
- Ügyeljen arra, hogy olaj vagy egyéb zsírok lehetőleg ne ömöljenek ki, mert tüzet okozhatnak.
- A tüzet ne próbálja meg vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a főzőlapot, és takarja le az égő anyagot egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- Ne hagyjon semmit a főzőlapon, mert tűzveszélyes lehet.
- Ha a tápvezeték sérült, a cserét végeztesse szakemberrel vagy a vevőszolgálattal.

Figyelem! Gőztisztító nem használható.
Figyelem! Ha a felület megsérült, akkor kapcsolják ki a készüléket az esetleges áramütés elkerülése végett.
Figyelem! A készüléket ne üzemeltesse külső időzítővel vagy távvezérlővel.

A készülék megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK európai uniós irányelvnek. Gondoskodjon a termék megfelelő kezeléséről, annak működésből történő kivonása után, a felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre való káros hatások megelőzéséhez.

A terméken vagy a mellékelt dokumentáción feltüntetett jelölés azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem a megfelelő begyűjtő állomásra kell vinni az elektromos és elektronikus berendezések újraha-

sznosítása érdekében. Készülékétől a hulladékkezelésre vonatkozó helyi előírásoknak megfelelően váljon meg. A termékkel kezelésével, összegyűjtésével és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a megfelelő helyi irodához, a háztartási hulladékokat begyűjtő szolgálathoz, vagy ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket megvásárolta.

BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

A következő utasítások a beszerelést végző szakembernek szólnak, melyeknek betartásával a készülék beszerelése, beszabályozása és karbantartása meg fog felelni a hatályos törvények és szabványok előírásainak.

Elhelyezés (6.ábra):
A háztartási gép munkalapba beépíthető kivitelben készült, ahogy az a megfelelő ábrán is látható. Ragassza fel a főzőlap teljes kerületén a mellékelt tömítőanyagot, és a beépítéshez helyezze a főzőlapot a számára kiképzett lyukba (kivágási méretek: 6B.ábra)! A munkalap vastagságának megfelelően forgatott négy támaszték segítségével (6A.ábra) rögzítse a háztartási gépet a munkalaphoz! Amennyiben a beszerelést követően a készülék alsó részéhez hozzá lehet férni, a jelzett távolságok betartása mellett (9B.ábra) egy **G** elválasztópanelt (9A.ábra) kell rá felszerelni! Amennyiben a készüléket sütő fölé szereli be, a panel nem szükséges (10A - 10B.ábra).

Fontos! Amennyiben a sütőt indukciós főzőlap alá építi be, előnyös, ha az hűtőventilátorral van ellátva.
A **PIROLÍTIKUS** tisztítás ideje alatt ne használja az indukciós főzőlapot!

Figyelem! A lehető legnagyobb mennyiségű friss levegő keringtetése érdekében az egység és az indukciós főzőlap alá épített készülék között legalább **40 mm** távolság szükséges (10B ábra). A megfelelő szellőzést minden esetben biztosítani kell!
A friss levegő keringtetésének biztosítása érdekében a konyhabútornak a 9B - 10B ábrákon jelzett méreteknek megfelelő nyílásokkal (9A - 10A.ábra) kell rendelkeznie.

Elektromos bekötések (2B.ábra - 3B.ábra):
Az elektromos bekötés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy:
- a földkábel 2 cm-rel hosszabb, mint a többi kábel;
- az elektromos hálózat tulajdonságai megfelelnek a főzőlap alján elhelyezett adattáblán feltüntetett jellemzőknek;
- az elektromos hálózat a szabványoknak és a hatályban lévő törvényeknek megfelelő hatékony földeléssel rendelkezik!

Amennyiben a háztartási gép nincs kábellel felszerelve, használja a "**H05V2V2-F**" típusú kábelt. 6400 W teljesítményig ennek legalább 2,5 mm^2-es keresztmetszettel kell rendelkeznie, míg efölötti teljesítménynél legalább 4 mm^2-esnek. A kábel sehol se melegedhet 50 °C-kal a szobahőmérséklet fölé! A készüléket állandó kötéssel való elektromos csatlakoztatásra tervezték. Ezért a készülék és a hálózat közé egy, a hatályban lévő szabványoknak megfelelő, az adattáblán feltüntetett terhelést bíró, és az érintkezői között legalább 3 mm-es bontással rendelkező omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a sárga-zöld földkábelt a kapcsoló nem szakíthatja meg). A készülék beszerelését követően az omnipoláris kapcsolónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

• Használat (2.ábra):
A = ON/OFF gomb
B = Főzőfelület kijelző
C = Főzőfelület kiválasztó gomb
D = "-" gomb **/ Időzítő** "-" gomb
E = "+" gomb **/ Időzítő** "+" gomb
F = Időzítő kijelző
I = Tizedesvessző

• Használat (3.ábra):
A = ON/OFF gomb
B = Főzőfelület kijelző
B1 = R2 főzőfelület kijelző - **Időzítő Kijelző**
B2 = R3 főzőfelület kijelző - **Időzítő Kijelző**
C = Főzőfelület kiválasztó gomb
D = "-" gomb **/ Időzítő** "-" gomb
E = "+" gomb **/ Időzítő** "+" gomb
I = Tizedesvessző

• Használat (4.ábra):
A = ON/OFF gomb
M1 = R1 főzőfelület kijelző
M2 = R2 főzőfelület kijelző - **Időzítő Kijelző**
M3 = R3 főzőfelület kijelző
N = Időzítő kijelző
C = Főzőfelület kiválasztó gomb
D = "-" gomb **/ Időzítő** "-" gomb
E = "+" gomb **/ Időzítő** "+" gomb
I = Tizedesvessző

- A főzőfelület bekapcsolásához nyomja meg az „**ON/OFF**" gombot. Minden kijelzőn kb. 20 másodpercig nulla látható, és a tizedesvesszők villognak.
Ha ezalatt az idő alatt semmilyen műveletet nem hajt végre, a főzőlap kikapcsol.
- Egy f**őzőfelület bekapcsolásához** válassza ki az egyik "**C**" gombot.
- Ekkor a kijelzőn megjelennek a vonatkozó számok; az érintett terület hőmérséklete magasabb lesz, míg a többi felület hőmérséklete alacsonyabb marad.
- A kívánt teljesítményszintet a "**+**" vagy "**-**" gombokkal állíthatja be.
- A "**-**" gomb megnyomásakor a teljesítményszint közvetlenül **9**-re ugrik.
- Ha kb. 10 másodpercig semmilyen műveletet nem hajt végre, a kijelzőn megjelenő fokozat visszatér alapértékre. A felület folytatja a normál főzést.
- Ha a beállított fokozat **0**, a főzőfelület kikapcsol.
- Egy főzőfelület kikapcsolásához válassza ki a felülethez tartozó "**C**" gombot, és állítsa a szintet **0**-ra.
- Ekkor a kijelzőn megjelennek a vonatkozó számok; az érintett terület hőmérséklete magasabb lesz, míg a többi felület hőmérséklete alacsonyabb marad.
- Minden műveletet egy "BIP" hangjelzés kísér.
- Amikor egy főzőfelületet "**C**" kikapcsol **OFF**, de az üvegfelület hőmérséklete meghaladja a 65°-ot, az érintett terület kijelzőjén egy "**H**" jelzés világít folyamatosan.

Fontos:
Az elektromos rendszer sérülésének elkerülése érdekében a főzőlap rendelkezik egy túlmelegedést megakadályozó rendszerrel is. Ha hosszabb ideig magas teljesítményfokozaton használja a főzőlapot, előfordulhat, hogy a főzőlap egy vagy több főzőfelületet ideiglenesen kikapcsol, amíg a hőmérséklet vissza nem tér a beállított szintre. Az ideiglenesen kikapcsolt főzőfelület kijelzőjén a teljesítményfokozat és az **E/2** jelzés váltakozva jelennek meg. Amikor a főzőfelület visszakapcsol, a kijelző nem villog tovább.

• Kulcs funkció:

Annak érdekében, hogy gyermekek vagy felügyeletre szoruló személyek ne használhassák a főzőlapot, az alábbi utasítások segítségével lezárhatja a készülék funkcióit:

1- Az "**ON/OFF**" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot (ha ki van kapcsolva). A főzőfelületeket azonban ne kapcsolja be.

2- Nyomja meg egyszerre a "**-**" gombot és az R2 felület (2 ábra), R4 felület (3 ábra) vagy R3 felület (4 ábra) gombját (az ön által vásárolt modell függvényében).

3- Nyomja meg még egyszer az R2 (2 ábra) vagy R4 (3 ábra) vagy R3 főző felület gombját (4 ábra) (az ön által vásárolt modelltől függően).

A kijelzőn megjelenő "**L**" mutatja, hogy a funkció aktív.

Ha egy vagy több felület még meleg, a felületekhez tartozó kijelzőkön a "**H**" és az "**L**" betűk váltakozva jelennek meg.

- A **kulcs funkció kikapcsolásához** kapcsolja ki a főzőlapot (ha be van kapcsolva) az "**ON/OFF**" gomb segítségével.
- A kikapcsolás után kapcsolja vissza a főzőlapot.
- Nyomja meg egyszerre a "**-**" gombot és az R2 felület (2 ábra), R4 felület (3 ábra) vagy R3 felület (4 ábra) gombját (az ön által vásárolt modell függvényében).

3- Nyomja meg még egyszer a "**-**" gombot.

- Néhány másodpercig minden kijelzőn nulla látható.

- Ha a főzőlapot úgy kapcsolja ki, hogy a KULCS funkció aktív, a főzőlap visszakapcsolásakor a KULCS funkció továbbra is aktív lesz.

- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és a **kulcs** funkció is aktív, az **ON/OFF** gomb ugyanúgy működik, mint normál esetben.

• Mágneses érzékelő:

- A főzőlapon egy edényérzékelő rendszer is található. Amikor leveszi a főzőlapról az edényt, vagy az edény nem megfelelő megjelenik a u jel.

Ha az üvegfelület, még meleg, a H jel a u jellel váltakozva jelenik meg.

• O.S.D.(Overflow Safety Device - Kifutás érzékelő biztonsági rendszer):

IA főzőlap egy olyan biztonsági rendszerrel is fel van szerelve, amely kikapcsolja (**OFF**) az összes főzőfelületet, és aktiválja a **biztonsági zárat**, ha a kezelőfelületen folyadék vagy egyéb tárgyak jelenlétét érzékeli.

A kijelzőn a Er 03 jelek jelennek meg, amelyek eltűnnek, amikor eltávolítja a folyadékot vagy a tárgyat.

A főzőlap automatikusan kikapcsol.

• Időzítő:

Megjegyzés: az **Időzítőt** minden főzőfelületre egyszerre lehet bekapcsolni.

Ennek a funkciónak a segítségével beállíthatja, hogy a kiválasztott **főzőfelület** mennyi idő elteltével (1 - 99 perc) kapcsoljon ki.

Bekapcsolás:

1- Válassza ki a főzőfelületet"**C**".

2- Állítsa be a **főzési fokozatot**.

3- Nyomja meg egyszerre a "**+**" és "**-**" gombot. Ekkor a tizedesvessző "•" villog. Az Időzítőre beállított idő a kijelzőn villog.

4- Állítsa be 10 másodpercen belül a kívánt időtartamot a "**+**" és "**-**" gombok segítségével. Ha azonnal a "**-**" gombot nyomja meg, az időt 30 percre állítja be.

3/4 főzőhelyes változat:

- Ha a tizedesvessző "•" a kijelzőkön látható, az Időzítő aktív.
- A főzés közben az időzítővel korábban beállított idő nem jelenik meg.
- Egy főzőfelületen a hátralévő idő megjelenítéséhez válassza ki az érintett felületet, és nyomja meg egyszerre a "**+**" és a "**-**" gombokat. A 4 főzőhelyes változat esetében "**B1**" és a "**B2**", a 3 főzőhelyes változat esetében az "**M2**" és "**N**" kijelzőkön megjelenik a hátralévő idő.
- A beállított időtartam végét egy "BIP" hangjelzés, és az Időzítő kijelzőjén villogás jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki, kb. 2 perc elteltével magától kikapcsol.

2 főzőhelyes változat:

- Ha a tizedesvessző "•" a kijelzőkön látható, az Időzítő aktív.
- A villogó tizedesvessző azt a főzőfelületet jelöli, amelyre az alacsonyabb időt állította be tehát, amelyik előbb kikapcsol. Az Időzítő kijelzőjén a következő főzőfelület kikapcsolásáig hátralévő idő jelenik meg.
- Egy főzőfelületre beállított időtartamból hátralévő idő megjelenítéséhez: válassza ki a kívánt felületet, majd nyomja meg egyszerre a "**+**" és "**-**" gombokat. Ezt követően az Időzítő kijelzőjén "**F**" megjelenik a hátralévő idő.
- A beállított időtartam végét egy "BIP" hangjelzés, és az Időzítő kijelzőjén villogás jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki, kb. 2 perc elteltével magától kikapcsol.

Ha az **Időzítőt még az előtt ki szeretné kapcsolni, hogy a beállított** idő letelt volna, válassza ki a kívánt főzőfelületet, majd nyomja meg egyszerre a "**+**" és "**-**" gombokat. Ha még egyszer megnyomja a "**-**" gombot, az idő **0**-ára áll. Ezt követően a főzőfelület normál körülmények között üzemel tovább.

• Minute Minder (Visszaszámlálás):

Ezt a funkciót mind a bekapcsolt mind kikapcsolt mind aktív időzítővel használhatja.

- A **Minute Minder** segítségével beállíthatja a visszaszámlálást 99 perctől 1 percig.

Amikor az idő lejár, a főzőlap egy hangjelzést ad, de az aktív funkciók nem változnak meg.

Bekapcsolás:

1- A funkciót akkor tudja bekapcsolni, ha a főzőlap be van kapcsolva.

2- Nyomja meg egyszerre a "**+**" és "**-**" gombot.

3- Állítsa be 10 másodpercen belül a kívánt időtartamot a "**+**" és "**-**" gombok segítségével. Ha azonnal a "**-**" gombot nyomja meg, az időt 30 percre állítja be.

3/4 főzőhelyes változat:

- Ha egyik főzőfelület sem működik, vagy a főzőlapot az **ON/OFF** gombbal kikapcsolja, a tizedesvessző villogni kezd az R2 és R3 kijelzőkön.
- Ha a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a **Minute Minder** funkció aktív, minden kijelzőn nulla jelenik meg. Ha egyszerre megnyomja a "**+**" és "**-**" gombokat, megjelenik a hátralévő időtartam.
- A **Minute Minder** funkcióval beállított időből hátralévő idő megjelenítéséhez nyomja meg egyszerre a "**+**" és "**-**" gombokat. A 4 főzőhelyes változat esetében a "**B1**" és a "**B2**", a 3 főzőhelyes változat esetében az "**M2**" és az "**N**" kijelzőkön megjelenik a hátralévő idő.
- A beállított időtartam végét egy "BIP" hangjelzés, és az Időzítő kijelzőjén villogás jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki, kb. 2 perc elteltével magától kikapcsol.

2 főzőhelyes változat:

- Ha az Időzítő "**F**" kijelzőit vagy a főzőlapot az **ON/OFF** gombbal kikapcsolja, a **Minute Minderre** (számlálóra) beállított időtartamból hátralévő időt jelenítheti meg.
- Amennyiben a **Minute Minder** és az **Időzítő** funkció aktív, az "**F**" kijelző jelzi, hogy az idő hamarosan lejár. Ha az **Időzítő** funkcióról van szó, az érintett felülethez tartozó tizedesvessző villog.
- A beállított időtartam végét egy "BIP" hangjelzés, és az Időzítő kijelzőjén villogás jelzi. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki, kb. 2 perc elteltével magától kikapcsol.

A **Minute Minder funkciót még az előtt ki szeretné kapcsolni, hogy a beállított idő letelt volna**, nyomja meg egyszerre a "**+**" és "**-**" gombokat. Ha még egyszer megnyomja a "**-**" gombot, lenullázza az időt. Ezt követően a főzőfelület normál körülmények között üzemel tovább.
A **Minute Minder** és az **Időzítő** funkciót egyszerre is használhatja.

• Booster (2-3-4.ábra):
Az ön által vásárolt modell függvényében a készülék egy **Booster** funkcióval is rendelkezik, amellyel meggyorsíthatja a főzésidőt, mert ez egy meghatározott időre lehetővé teszi, hogy a névlegesnél nagyobb teljesítményt használjon.
Az ezzel a funkcióval felszerelt főzőfelületeket a 2-3-4 ábrán egy **Z** jelöli.

1- A funkció bekapcsolásához kapcsolja be az érintett főzőfelületet, és állítsa a teljesítményfokozatot **9**-re.
2- Ha megnyomja a "**+**" gombot, a kijelzőn megjelenik a "**P**" betű.

- A **Booster** funkciót akár egyszerre is bekapcsolhatja minden olyan felületen, ahol ez a funkció megtalálható.
- A **Booster** funkció kb. 5 percig működik. Ezt követően a főzés **9**-es teljesítményfokozaton folytatódik tovább.
- A funkció megszakításához nyomja meg az érintett főzőfelület gombját, és a "**-**" gombot, majd válassza ki a kívánt szintet.
- Minden műveletet egy "BIP" hangjelzés kísér.
- Előfordulhat, hogy a **Booster** funkció nem kapcsol be, ha a **Z** betűvel jelzett főzőfelület korábban már magas hőmérsékletet ért el.

• Integrált teljesítményvezérlés (5.ábra):
Minden terület (ez függőlegesen két területre van felosztva: **F1** és **F2**) maximum 3700 W teljesítmény felvételére képes. Ha ezt a teljesítményszintet átlépi (pl. a Booster funkció használatakor), a szoftver automatikusan csökkenti a korábban kiválasztott főzőfelület teljesítményét, amíg el nem éri a kívánt szintet.
Annak a felületnek a kijelzője, amelyen a szoftver csökkentette a teljesítményt, kb. 3 másodpercig villog. Ezalatt az idő alatt módosíthatja a teljesítményszintet.

Karbantartás (8.ábra):
A főzőfelületen található esetleges ételmaradékokat és zsírcseppeket a kérés esetén mellékelt kaparókéssel távolítsa el! A meleg felületeket a lehető legjobban tisztítsa meg SIDOL-lal, STAHLFIX-szel vagy hasonló termékekkel, szivacslap segítségével, öblítse le vízzel és tiszta ronggyal törölje szárazra! A különleges kaparókés (opcionális) segítségével azonnal távolítsa el a meleg felületekről az alumíniumfólia- és a megolvadt műanyagdarabokat, a cukormaradványokat, illetve a magas cukortartalmú élelmiszermaradékokat! Így megakadályozható a főzőlap felületének lehetséges károsodása. Semmilyen esetben se használjon dörzsszivacsot, se olyan erős vegyszereket, mint amilyenek a sütők vagy ruhák tisztítására szolgáló sprék!

A GYÁRTÓ A SZOKÁSOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK ÉS A FENTI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA ESETÉN ELHÁRÍT MAGÁTÓL MINDEN FELELŐSSÉGET!

• **Hibakódok:**

Hibakód:	Leírás:	Lehetséges okok:	A hiba visszaállítása:
C	A főzőfelület konfigurálása elvégezhető, ha a "C" folyamatosan látható.	Nem hiba, a szerviz menüben van.	Helyezzen a főzőfelületre egy megfelelő edényt.
C/-	A főzőfelület konfigurálása akkor történik, ha a "C" villog. A sikeres konfigurálást követően a kijelzőn megjelenik a "-". Amennyiben a "-" nem jelenik meg, olvassa el a „Lehetséges okok E/5 pontot.	Nem hiba, a szerviz menüben van.	Várja meg a "-" jelet vagy a kiválasztott gomb megnyomásával törölje a konfigurálást, és a "C" nem villog tovább.
E	Ha minden főzőfelületen egy villogó "E" látható, az azt jelöli, hogy minden konfigurálás törlődött.	Nem hiba, a szerviz menüben van.	Kézi konfigurálás.
E/2	Túllépte a hőmérséklet határértékét.	Az elektromos hőmérséklet túl magas.	A rendszernek ki kell hűlnie.
E/3	Nem megfelelő fazék.	A fazék egy olyan pontot hoz létre, ahol a modul nem működik megfelelően, ez pedig az IGBT berendezés hibájához vezethet.	1. A hiba 8 másodperc elteltével automatikusan törlődik. Ekkor ismét használhatja a főzőfelületet. Ha ismét hiba lép fel, cserélje ki a fazekat.
E/4	Indukciós modul nincs konfigurálva.	Nem konfigurálta az indukciós modult.	1. Törölje főzőfelület konfigurálását, és kapcsolja be a kézi konfigurálást. 2. Az indukciós modul konfigurálásához kapcsolja be az UI szerviz menüt.
E/5	Az UI és az indukciós modul közötti kommunikáció megszakadt.	Az indukciós modul áramellátása nem biztosított.	Lépjen kapcsolatba a műszaki szolgálattal.
E/6	Áramellátáson zavar lépett fel.	1. Érzékelési hiba a fő áramellátáson. 2. Túlfeszültség.	Lépjen kapcsolatba a műszaki szolgálattal.
E/8	A ventilátor meghibásodott.	A ventilátor vagy az elektromos vezérlés meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba a műszaki szolgálattal.
E/9	Az induktor T érzékelője meghibásodott.	Az érzékelő jele az érvényes tartományon kívül van, vagy az elektromos érzékelő hibás.	Lépjen kapcsolatba a műszaki szolgálattal.
E/A	Hardver hiba az indukciós modulon.	A modul önellenőrző rendszere hardverhibát érzékelt.	Lépjen kapcsolatba a műszaki szolgálattal.
E/C	Konfigurációs hiba.	2. a főzőfelületek az UI ugyanazon eleméhez lettek rendelve.	A szerviz menüvel törölje az aktuális kézi konfigurálást.
E/H	Érzékelő értéke állandó.	-	A rendszernek ki kell hűlnie.

GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.
Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.
Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

1.1 Prinsippet med induksjon:
Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.
Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se Fig.1).

1.2 Fordeler:
hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:
-**Sikrere:** lavere temperatur på glassets overflate.
-**Raskere:** hurtigere oppvarming av maten.
-**Nøyaktigere:** toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer.
-**Mer effektiv:** hele 90% av energien blir overført til varme.
Dessuten, når kasserollen er fjernet fra platen, vil overføringen av varme avbrytes umiddelbart og dermed unngås det unødvendige tap av varme.
Systemet gjenkjenner automatisk også den forskjellige diameteren til hver enkelt kasserolle, og benytter passende energinivå for hvert mål.
Dette gjør det mulig å bruke kasseroller av forskjellige størrelser, så lenge diameteren deres ikke er større enn 10% eller mindre enn 40% i forhold til tegningen på kokeplaten (Fig.7B).
Advarsel: Hvis det brukes en kasserolle med en diameter som er mer enn 40% mindre enn glassets tegning, kan det hende at kokaplaten ikke slås seg på.

1.3 Beholdere for koking (Fig.7A):
Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.

Viktig:
For å unngå skader på koketoppens overflaten, bruk ikke:
-Beholder med ikke helt flat bunn.
-Metallbeholder med emaljert bunn.
-Ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet.
For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

Før modellen tilkobles el-nettet:
-Kontrollere merkeskiltet (plassert på apparatets nedre del) for å sikre at spenningen og kraften stemmer overens med strømnettets data og at stikkontakten er passende. I tilfelle tvil, kontakte en kyndig elektriker.

Viktig:
-Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
-Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommando-anordning og stol ikke på kokekarsensoren.
-Unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
-Ikke la varmeelementene være påslått med tomme panner/stekepanner eller uten kokekar.
-Når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
-Bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
-Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.
-Bruk av høy effekt som funksjonen Booster egner seg ikke for oppvarming av enkelte væsker som for eksempel frityrolje. Den høye varmen kan værefarlig. Til dette anbefales bruk av lavere effekt.
-Beholderne må plasseres direkte på koketoppen og midt på platen. Man må aldri sette andre gjenstander mellom kokekaret og koketoppen.
-I situasjoner med høy temperatur, vil apparatet automatisk senke effektnivået til kokesonen.
-Vær oppmerksom på de av apparatets lett tilgjengelige deler som overopphetes under bruk.
-Pass på at ikke lett antennelig væske, som for eksempel olje og andre typer fett, renner ut.
-Ikke slukk brann med vann, men slå av platen og dekk flammen med et lokk eller et brannteppe.
-Ikke la det ligge gjenstander på kokeflaten, dette kan forårsake brann.
-Hvis ledningen er skadet må den byttes ut av en faglært person eller av kundeservice.

Viktig: det må ikke brukes damprengjører.
Viktig: hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.
Viktig: apparatet bør ikke settes i drift ved bruk av en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske dirketivet EC/96/2002, "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet blir avsatt på korrekt måte vil brukeren bidra til å hindre potensielt negative effekter for miljø og helse.

Symbolet på produktet, eller i den medfølgende dokumentasjonen viser til at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til spesialinnsamling for elektriske og elektroniske produkter for resirkulering. Man må kvitte seg med apparatet slik lokale regler for avsetting og resirkulering tilsier. For nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet må man kontakte det lokale avfallsselskap, offentlig kontor med ansvar for søppelinnsamling eller butikken der produktet ble kjøpt.

INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

Oppstilling (Fig.6):
Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren.
Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens omkrets (utskjæringsmål se Fig.6B) og sett den inn i innbygningsåpningen.
Blokker husholdningsmaskinen på arbeidsoverflaten ved hjelp av de 4 støttene og snu den ut ifra arbeidsoverflatens tykkelse (Fig.6A).
Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.9A) ved å ta i betraktning de indikerte avstandene (Fig.9B).
Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig.10A - 10B).

Viktig: dersom en stekeovn befinner seg under induksjonstoppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte. Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen **PIROLITICA** er i funksjon.

Vær oppmerksom: for at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst **40 mm** mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (Fig.10B). Man må tillate en passende lufting. For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (Fig.9A - 10A). Respektere antallene som indikert i Fig.9B – 10B.

Elektriske koblinger (Fig.2B - Fig.3B):
Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:
- Den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;
- Anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;
- Anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.

I tilfelle hvitevaren ikke er ustyrt med kabel, benytte typen: "**H05V2V2-F**" for effekt på opptil 6400 Watt, kabelens tverrsnitt må være på minimum 2.5 mm^2 , mens den for høyere effekter må være 4 mm^2.
Kaleben må under ingen forhold nå en temperatur som er 50°C høyere enn romtemperaturen.
Apparatet er ment for å kobles konstant til el-nettet, Det er derfor nødvendig å sette inn en flerpols-bryter, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene, som har dimensjoner i overensstemmelse med kraften angitt på merkeskiltet og i samsvar med gjeldende regler (jordet gul/grønn ledning må ikke brytes av med en bryter).
Når apparatet er ferdig installert må flerpols-bryteren være lett tilgjengelig.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

• Bruk (Fig.2):
A = ON/OFF tast
B = Display for **kokesone**
C = Tast for valg av **kokesone**
D = Tast "**-**" / Tast "**-**" for **Timer**
E = Tast "**+**" / Tast "**+**" for **Timer**
F = Display for Timer
I = Indikator for **desimalpunkt**

• Bruk (Fig.3):
A = ON/OFF tast
B = Display for **kokesone**
B1 = Display for **kokesone R2** – **Display for Timer**
B2 = Display for **kokesone R3** – **Display for Timer**
C = Tast for valg av **kokesone**
D = Tast "**-**" / Tast "**-**" for **Timer**
E = Tast "**+**" / Tast "**+**" for **Timer**
I = Indikator for **desimalpunkt**

• Bruk (Fig.4):
A = ON/OFF tast
M1 = Display for **kokesone R1**
M2 = Display for **kokesone R2** – **Display for Timer**
M3 = Display for **kokesone R3**
N = Display for Timer
C = Tast for valg av **kokesone**
D = Tast "**-**" / Tast "**-**" for **Timer**
E = Tast "**+**" / Tast "**+**" for **Timer**
I = **I**ndikator for **desimalpunkt**

- For å slå på koketoppen trykker man på "**ON/OFF**" tasten, på alle display vil man i cirka 20 sekunder se null-tall og blinkende desimalpunkt.
Hvis ingenting utføres innen denne tiden, slår toppen seg av.
- Det er mulig å **slå på kun en kokesone** ved å velge en av "**C**"-tastene.
- Displayet viser tilsvarende tall; de som tilhører sonen for grader vil være intense, mens de andre vil være svakere.
- For å regulere til ønsket ytelsesnivå, bruker man tastene "**+**" eller "**-**".
- Ved å velge tasten "**-**", plasser ytelsesnivået seg direkte på **9**.
- Hvis ingenting utføres innen cirka 10 sekunder, går graderingen på displayet tilbake til den innledende. Toppen vil fortsette sin normale koking.
- Hvis ytelsesnivået stilles inn på 0, slår kokesonen seg av.
- For å **slå av kokesonen** velger man tilhørende "**C**"-tast og plasserer kokenivået på 0.
- Displayet viser tilsvarende tall; de som tilhører sonen for grader vil være intense, mens de andre vil være svakere.
- Alle inngrep kobles til et lydsignal "BIP".
- Når man plasserer en kokesone "**C**" på **OFF**, og glassoverflaten har en temperatur på mer enn cirka 65°, viser sonens display en vedvarende "**H**".

Advarsel:
For å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmevernsinnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet som tilsvarer kokesonen som har blitt slått av midlertidig, vises ytelsesnivået vekselvis med **E/2**. Dette vil slutte å blinke når kokesonen har blitt reaktivert.

• Låsefunksjoner:
For å hindre at barn eller personer med behov for tilsyn tar koketoppen i bruk, kan dennes funksjoner blokkeres. Dette gjør man på følgende måte:

1 - Slå på toppen (hvis den er av) gjennom "**ON/OFF**" tasten. Kokesonene må være av.

2- Trykk samtidig på "**-**" tasten og tasten som tilhører sone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4), alt etter hvilken modell man har.

3- Trykk en til gang kun på tasten som tilhører kokesone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4), alt etter hvilken modell man har.

På displayet vises bokstaven "**L**". Dette betyr at funksjonen er aktivert.
Hvis en eller flere soner fremdeles er varme, vil tilhørende display vise vekselsvis bokstavene "**H**" og "**L"**.

- For å **deaktivere låsefunksjonen** slår man av toppen (hvis den er på) gjennom "**ON/OFF**" tasten.
- Etter at toppen er slått av, slår man den på igjen.
- Trykk samtidig på "**-**" tasten og tasten som tilhører sone R2 (Fig.2), R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4), alt etter hvilken modell man har.
- Trykk en til gang kun på "**-**" tasten.
- Alle display viser null-tall i noen sekunder.

- Hvis man slår av toppen når LÅSE-funksjonen er aktivert, vil denne befinne seg i samme situasjon når den slås på igjen. Det vil si at LÅSE-funksjon er aktivert.
- Hvis komfyren er påslått og låsefunksjonen er aktivert, vil knappen **ON/OFF** fortsatt virke.

• Magnetisk sensor:

- Komfyren er utstyrt med en pannesensor, når pannen fjernes eller posisjoneres feil, vil U symbolet vises.

Hvis overflaten på glasset fortsatt er varm, vil H vises vekselvis med symbolet U.

• Overflytsikkerhetsinnretning:

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem som flytter alle varme plater til OFF-posisjon og aktiverer sikkerhetslåsen når væsker eller andre gjenstander oppdages på kontrollpanel.
Disse symbolene vil blinke på displayet: Er 03.
De kan deaktiveres ved å fjerne gjenstanden eller væsken. Komfyren vil slå seg av automatisk.

• Timer:

Merk: Timer kan aktiveres på alle kokesonene samtidig.
Denne funksjonen tillater å bestemme tid (1 til 99 min) for automatisk avslåing av den valgte **kokesonen**.

Aktivering:

1- Velg kokesone "**C**".
2- Still inn **kokenivå**.
3- Trykk samtidig på tastene "**+**" og "**-**". Desimalpunktet begynner å blinke "**•**". Tid for Timer vil vises på tilhørende display.
4- Reguler tiden innen cirka 10 sekunder gjennom tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke direkte på "**-**" tasten, stilles tiden inn på 30 minutter.

Versjon med 3/4 kokepunkt:

- Hvis desimalpunktet "**•**" er synlig på displayet, betyr dette at Timer er aktivert.
- Timers forhåndsinnstilte tid vises ikke på displayet under koking.
- For å vise Timers gjenværende tid for en kokesone, må man velge gjeldende kokesone og trykke samtidig på tastene "**+**" og "**-**". På display "**B1**" og "**B2**" (versjon med 4 kokepunkt) og på display "**M2**" og "**N**" (versjon med 3 kokepunkt) får man frem gjenværende tid.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

Versjon med 2 kokepunkt:

- Hvis desimalpunktet "**•**" er synlig på displayet, betyr dette at Timer er aktivert.
- Et blinkende desimalpunkt indikerer sonen hvor Timers tid er lavest, og dermed sonen som først vil bli slukket. Timers display viser gjenværende tid for neste sone som vil bli slukket.
- For å vise gjenværende tid for Timer for en kokesone: velg gjeldende kokesone, trykk samtidig på "**+**" og "**-**", gjenværende tid vil deretter vises på Timer "**F**" sin display.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

For å **deaktivere Timer-funksjonen før innstilt tid**, velger man gjeldende kokesone og trykker samtidig på tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke en til gang på "**-**" tasten, plasserer man tiden på **0**. Kokesonen fortsetter deretter sin normale funksjon.

• Minute Minder (Countdown):

Denne funksjonen kan anvendes både for aktiverte/deaktiverte kokesoner og for soner med innført Timer.
- **Minute Minder** tillater å stille inn en nedtelling som går fra 1 til 99 minutter.

Når innstilt tid er ferdig, vil koketoppen gi fra seg et akustisk signal uten at de funksjonene som er aktiverte forandres.

Aktivering:

1- Funksjonen aktiveres når koketoppen er på.
2- Trykk samtidig på tastene "**+**" og "**-**".
3- Reguler tiden innen cirka 10 sekunder gjennom tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke direkte på "**-**" tasten, stilles tiden inn på 30 minutter.

Versjon med 3/4 kokepunkt:

- Hvis ingen av sonene er aktivert, eller hvis koketoppen deaktiveres gjennom **ON/OFF** tasten, begynner desimalpunktet på display R2 og R3 å blinke.
- Hvis toppen slås på når funksjonen **Minute Minder** er aktivert, vil man kunne se null-tall på alle display. Ved å velge "**+**" og "**-**" tastene samtidig, vises gjenværende tid.
- For å vise gjenværende tid for **Minute Minder** trykker man samtidig på tastene "**+**" og "**-**". På display tilhørende "**B1**" og "**B2**" (versjon med 4 kokepunkt), og på display "**M2**" og "**N**" (versjon med 3 kokepunkt), vises gjenværende tid.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

Versjon med 2 kokepunkt:

- Hvis Timers display "**F**", eller toppen, deaktiveres gjennom **ON/OFF** tasten, vises gjenværende tid for **Minute Minder**.
- Hvis både **Minute Minder** og Timer er aktivert, viser display "**F**" den tiden som går ut først. Hvis det dreier seg om Timer-funksjonen, blinker desimalpunktet til tilhørende sone.
- Utgått tid indikeres gjennom et lydsignal "BIP" og ved at display for Timer blinker. For å avbryte lydsignalet trykker man på en hvilken som helst tast. Hvis lydsignalet ikke avbrytes manuelt, stanser det automatisk etter cirka 2 minutter.

For å **deaktivere funksjonen Minute Minder før innstilt tid**

trykker man samtidig på tastene "**+**" og "**-**". Ved å trykke en til gang på "**-**" tasten, plasseres tiden på null. Kokesonen fortsetter deretter sin normale funksjon. Det er mulig å anvende Minute Minder og Timer samtidig.

• Booster (Fig.2-3-4):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.
Kokesonene som er utstyrt med denne funksjonen indikeres i Fig.2-3-4 med bokstaven (**Z**).

1- For å aktivere funksjonen slår man på den aktuelle kokesonen og plasserer den på ytelsesnivå **9**.

2- Når man trykker på "**+**" tasten, viser displayet bokstaven "**P**".

- **Booster**-funksjonen kan aktiveres samtidig på alle egnede soner.
- **Booster**-funksjonen vil være aktivert i cirka 5 minutter. Etterpå fortsetter kokingen ved nivå **9**.
- For å avbryte denne funksjonen, trykker man på gjeldende sone og "**-**" tasten helt til man kommer til ønsket nivå.
- Alle inngrep kobles til et lydsignal "BIP".
- Det kan forkomme at Booster ikke aktiverer seg hvis kokesonen (indikert med bokstaven (**Z**)) ble aktivert forut med høyt temperaturnivå.

•Integrerende styring av ytelsen (Fig.5):
Hver fase (denne er delt inn i to soner i vertikal linje: F1 og F2) er i stand til å anvende en maksimal ytelse på 3700W.
Hvis man overgår denne grensen, for eksempel gjennom aktivering av Booster, senker koketoppens software automatisk ytelsen for sonen som ble valgt forut, helt til den når tillatt grense.
Display for sonen med begrenset ytelse blinker i cirka 3 sekunder. Under denne tidsperioden har man mulighet til å endre på ytelsesnivået.

• Vedlikehold (Fig.8):
Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesiele skrape (ekstrautstyr).
Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.
Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstrautsyr) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten.
På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate.
Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.

• **Feilkoder:**

Feilkode:	Beskrivelse:	Mulige årsaker:	Feil gjenoppretting:
C	Kokesonen kan konfigureres hvis en stillestående "C" vises.	Det er ikke en feil, bruker er inne på service-menyen.	En egnet panne må plasseres på den aktuelle kokesonen.
C/-	Kokesonen konfigureres hvis en blinkende "C" vises. Etter en suksessfull konfigurering, viser tilhørende display "-". Hvis "-" ikke kommer til syne, vennligst kontroller mulige årsaker for E/5.	Bruker er inne på service-menyen, det er ikke en feil.	Vent på symbolet "-" eller avbryt konfigureringen ved å trykke på valgtasten, slik at "C" slutter å blinke.
E	En blinkende "E" på hver kokesone indikerer at alle konfigureringer vil bli slettet.	Bruker er inne på service-menyen, det er ikke en feil.	Manuell konfigurering.
E/2	Temperaturgrenser er overgått.	Elektronisk temperatur er for høy.	Systemet må kjøle seg ned.
E/3	Uegnet kjele.	Kjelen lager et uegnet driftspunkt på modulen. Dette kan ødelegge anordningen, f.eks. IGBT'.	1. Feilmeldingen slettes automatisk etter 8s og kokesonen kan anvendes på nytt. Skulle det komme opp flere feil, må kjelen byttes ut.
E/4	Ikke konfigurert induksjonsmodul.	Induksjonsmodulen er ikke konfigurert.	1. Slett varmeplatens konfigurering og aktiver den manuelle konfigureringen. 2. Start UI service-menyen for å konfigurere induksjonsmodulen.
E/5	Ingen kommunikasjon mellom UI og induksjonsmodul.	Induksjonsmodulen er ikke tilkoplet strøm.	Ta kontakt med teknisk servicesenter.
E/6	Forstyrrelse på hovedlinje.	1. Feil under frekvensdetektering av hovedlinjen. 2. Overspenning.	Ta kontakt med teknisk servicesenter.
E/8	Feil på viften.	Vifte eller kontroll for elektronikk er skadet.	Ta kontakt med teknisk servicesenter.
E/9	Skadet T sensor eller induksjon.	Sensorsignal utenfor gyldig område; sensor eller elektronikk er skadet.	Ta kontakt med teknisk servicesenter.
E/A	Induksjonsmodulens hardware er skadet.	Skade på anordningens hardware ble oppdaget under modulens selvtesting.	Ta kontakt med teknisk servicesenter.
E/C	Feil konfigurering.	2 kokesoner er tildelt samme UI element.	1. Slett den aktuelle konfigureringen / manuelle konfigureringen med service-menyen.
E/H	Fast sensorverdi.	-	Systemet må kjøle seg ned.

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję należy dokładnie przeczytać, zwracając szczególną uwagę na ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować, tak by można było z niej korzystać również w przyszłości. Wszystkie czynności związane z instalacją (podłączenie do instalacji elektrycznej) powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych techników, w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.

1.1 Zjawisko Indukcji Elektromagnetycznej:
Płyta indukcyjna działa przy wykorzystaniu zjawiska indukcji elektromagnetycznej. Podstawową cechą tej technologii jest, w przeciwieństwie do płyt tradycyjnych, bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do naczynia (patrz Rys.1).

1.2 Zalety:
W porównaniu z płytami elektrycznymi płyty indukcyjne odznaczają się następującymi zaletami:
- **Większe bezpieczeństwo:** mniejsza temperatura powierzchni płyty.
- **Szybkość:** krótszy czas gotowania potraw.
- **Większa precyzja:** płyta natychmiast reaguje na zmianę ustawień.
- **Większa sprawność:** na ciepło zamieniane jest 90% pobieranej energii.

Ponadto, po zdjęciu naczynia z płyty grzejnej przekazywanie ciepła zostaje przerwane natychmiast, dzięki czemu unika się zbędnego rozpraszania ciepła.
System rozpoznaje automatycznie także różne średnice naczyń, dostosowując do każdej wielkości odpowiedni poziom mocy.
Umożliwia to stosowanie naczyń o różnych rozmiarach, pod warunkiem, że ich średnica nie będzie większa o 10% lub mniejsza o 40% procent w stosunku do serigrafii umieszczonej na płycie grzejnej (Rys.7B).
Uwaga: jeśli na płycie grzejnej zostanie umieszczone naczynie o średnicy mniejszej o 40% w stosunku do serigrafii na szkle, płyta może się nie włączyć.

1.3 Naczynia do gotowania (Rys.7A):
W płytach indukcyjnych do wytwarzania ciepła używane jest pole magnetyczne. Dlatego naczynia powinny być wykonane z materiału zawierającego metale o właściwościach ferromagnetycznych. To, czy materiał ten ma właściwości magnetyczne, można sprawdzić za pomocą zwykłego magnesu.

Ważne uwagi:
Aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni płyty, nie należy używać:
- Naczyń, których spód nie jest idealnie płaski.
- Naczyń metalowych ze spodem emaliowanym.
- Naczyń z chropowatym spodem, mogących powodować jej zarysowanie.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby nie posiadające odpowiednich umiejętności.
Nie należy pozwalać dzieciom na bawienie się urządzeniem.
W przypadku osób z wszczepionym rozrusznikiem serca lub innym aktywnym implantem należy przed użyciem płyty indukcyjnej sprawdzić, czy nie zakłóca ona działania wszczepionych im urządzeń.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej:
- Należy sprawdzić jego tabliczkę znamionową (umieszczoną w dolnej części urządzenia). Należy upewnić się, czy napięcie i dopuszczalne natężenie prądu w sieci i w miejscu podłączenia urządzenia są odpowiednie dla napięcia zasilania i mocy urządzenia. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:
- Nie należy kłaść na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce czy łyżki, ponieważ płyta może je wówczas nagrzać.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisku — nie należy polegać w tym względzie jedynie na czujniku wykrywającym obecność naczynia.
- Należy unikać wylewania się na płytę płynów, dlatego przy ich podgrzewaniu lub gotowaniu konieczne jest zmniejszenie mocy grzania.
- Nie należy pozostawiać włączonych elementów grzewczych, gdy garnek lub patelnia są puste lub gdy na płycie nie stoją naczynia.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć odpowiednią strefę za pomocą opisanych niżej przycisków.
- Nie należy bezwzględnie używać do gotowania folii aluminiowej. Nie należy również kłaść na powierzchni płyty produktów w opakowaniach aluminiowych. W takim przypadku bowiem aluminium stopiłoby się, powodując nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek lub opakowań metalowych z żywnością — mogłoby to spowodować ich wybuch! Uwaga ta dotyczy wszystkich typów płyt grzewczych.
- Wysoka moc, taka jak w przypadku funkcji Booster, nie może być stosowana do nagrzewania niektórych płynów, takich jak np. olej do smażenia. Zbyt wysoka temperatura mogłaby być niebezpieczna. W takich przypadkach zalecamy stosowanie mocy o niższej wartości.
- Naczynia muszą być ustawione bezpośrednio na płycie grzewczej, należy także zadbać o to, aby były ustawione dokładnie na środku pola. Bezwzględnie nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy garnkiem a płytą grzewczą.
- W przypadku wysokich temperatur urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy w strefach grzewczych.
- Należy uważać na łatwo dostępne części urządzenia, które podczas użytkowania przegrzewają się.
- Należy unikać przelewania się cieczy, na przykład oleju lub innego rodzaju tłuszczu, ponieważ mogą doprowadzić do pożaru.
- Nie należy próbować gasić ognia wodą, lecz wyłączyć płytę i przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nie można zostawiać żadnych przedmiotów na powierzchni płyty, ponieważ grozi to pożarem.
- Jeśli kabel jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi lub pomocy technicznej.

Uwaga: Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parą.
Uwaga: Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
Uwaga: Nie wolno włączać urządzenia przy pomocy zewnętrznego zegara lub osobnego urządzenia zdalnego

sterowania.

Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z dyrektywa europejska 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Upewniwszy się, że niniejszy produkt zostanie zutylizowany we właściwy sposób, użytkownik przyczynia się do ochrony przed potencjalnymi konsekwencjami negatywnymi dla środowiska i zdrowia.

Symbol podany na produkcie lub na dokumentacji towarzyszącej mu wskazuje, że produktu ten nie powinien być traktowany jaki odpad domowy, lecz powinien być przekazany w stosownym punkcie zbiórki w celu odzyskania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywać się go zgodnie z miejscowymi normami w zakresie utylizacji odpadów. Dla uzyskania dodatkowych informacji na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym biurem, służbą odpadów domowych lub ze sklepem, w którym produkt został zakupiony.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla techników instalujących płyty. Opisuje instalację, regulację i konserwację urządzenia. Czynności te powinny być wykonywane przy zachowaniu obowiązujących przepisów.

Ustawienie (Rys.6):
Urządzenie jest przeznaczone do montażu w blacie kuchennym w sposób pokazany na rysunku. Nałóż masę uszczelniającą na całym obwodzie płyty i włóż płytę w otwór (wymiary otworu podano na Rys.6B). Przytwierdź urządzenie za pomocą 4 uchwytów, obracając je w zależności od grubości płyty (Rys.6A). Jeśli po zainstalowaniu urządzenia jego dolna część jest nadal łatwo dostępna, należy zamontować płytę oddzielającą **G** (Rys.9A), zachowując odległości podane na Rys.9B. Jeżeli urządzenie jest umieszczone nad piekarnikiem, płyta oddzielająca nie jest potrzebna (Rys.10A-10B).

Ważne: jeżeli pod płytą znajduje się piekarnik, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący. Nie należy używać płyty w czasie **PIROLITYCZNEGO** czyszczenia piekarnika.

Uwaga: aby umożliwić jak najlepszą cyrkulację powietrza, pomiędzy płytą indukcyjną a umieszczonym pod nią urządzeniem należy zachować odległość co najmniej **40 mm** (Rys.10B). Należy przy tym zapewnić odpowiednią wentylację. Meble kuchenne powinny mieć otwory (Rys.9A-10A) pozwalające na odpowiednią cyrkulację powietrza. Ich wymiary podano na Rys.9B-10B.

Podłączenie do sieci elektrycznej (Rys.2B-3B):
Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
- przewód uziemienia jest dłuższy o 2 cm od pozostałych przewodów;
- parametry sieci elektrycznej odpowiadają parametrom urządzenia znajdującym się na tabliczce znamionowej znajdującej się na dolnej części płyty;
- sieć jest wyposażona w przewód uziemienia, zgodny z obowiązującymi przepisami.

Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel, należy zastosować typ:
"**H05V2V2-F**", dla mocy do 6400 Watt przekrój kabla musi wynosić co najmniej 2,5 mm^2, natomiast dla wyższych mocy - 4 mm^2. W żadnym punkcie kabel nie powinien nagrzewać się do temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia.
Urządzenie ma być podłączone na stałe do sieci elektrycznej, dlatego należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy, w którym odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm, odpowiedni dla mocy podanej na tabliczce znamionowej i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik nie powinien rozłączać żółto-zielonego przewodu uziemienia).
Wyłącznik wielobiegunowy musi być umieszczony w taki sposób, aby po zainstalowaniu urządzenia był łatwo dostępny.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

• Użycie (Rys.2):
A = Przycisk **ON/OFF**
B = Wyświetlacz **strefy grzewczej**
C = Przycisk wyboru **strefy grzewczej**
D = Przycisk "**-**" / Przycisk "**-**" **Zegar**
E = Przycisk "**+**" / Przycisk "**+**" **Zegar**
F = Wyświetlacz **Zegara**
I = Wskaźnik **separator dziesiętny**

• Użycie (Rys.3):
A = Przycisk **ON/OFF**
B = Wyświetlacz **strefy grzewczej**
B1 = Wyświetlacz **strefy grzewczej R2 - Wyświetlacz Zegara**
B2 = Wyświetlacz **strefy grzewczej R3 - Wyświetlacz Zegara**
C = Przycisk wyboru **strefy grzewczej**
D = Przycisk "**-**" / Przycisk "**-**" **Zegar**
E = Przycisk "**+**" / Przycisk "**+**" **Zegar**
I = Wskaźnik **separator dziesiętny**

• Użycie (Rys.4):
A = Przycisk **ON/OFF**
M1 = Wyświetlacz **strefy grzewczej R1**
M2 = Wyświetlacz **strefy grzewczej R2 - Wyświetlacz Zegara**
M3 = Wyświetlacz **strefy grzewczej R3**
N = Wyświetlacz **Zegara**
C = Przycisk wyboru **strefy grzewczej**
D = Przycisk "**-**" / Przycisk "**-**" **Zegar**
E = Przycisk "**+**" / Przycisk "**+**" **Zegar**
I = Wskaźnik **separator dziesiętny**

- Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk "**ON/OFF**", na wszystkich wyświetlaczach pojawią się na około 20 sekund zera z migającymi separatorami dziesiętnymi.
Jeżeli w tym czasie nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta wyłączy się.
- Możliwe jest **włączenie jednej strefy grzewczej**, naciskając na jeden z przycisków "**C**".
- Na wyświetlaczu pojawiają się odpowiednie liczby, wyświetlacz dla aktywnej strefy będzie świecić się intensywniejszym światłem, natomiast pozostałe będą bledsze.
- Aby ustawić żądany poziom mocy, użyć przycisków "**+**" lub "**-**".
- Po naciśnięciu przycisku "**-**" poziom mocy zostaje ustawiony bezpośrednio na wartości **9**.
- Jeśli w ciągu około 10 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, stopień wyświetlaczy powraca do początkowego stanu. Płyta pracuje w trybie zwykłego gotowania.
- Po ustawieniu poziomu mocy na wartości 0, strefa grzewcza wyłącza się.
- Aby **wyłączyć strefę grzewczą**, należy nacisnąć odpowiedni przycisk "**C**" i ustawić poziom grzania na wartości **0**.
- Na wyświetlaczu pojawiają się odpowiednie liczby, wyświetlacz dla aktywnej strefy będzie świecić się intensywniejszym światłem, natomiast pozostałe będą bledsze.

-Wszystkim czynnościom będzie towarzyszył sygnał dźwiękowy "BIP".
-Gdy ustawi się strefę grzewczą "**C**" na pozycji **OFF**, a temperatura powierzchni szkła przekracza około 50°C na wyświetlaczu przypisanym dla strefy pojawi się sygnał w postaci świecącej stałym światłem litery "**H**".

Uwaga: w celu uniknięcia uszkodzenia obwodów elektronicznych, płytę wyposażono w system zabezpieczający przed przegrzaniem. W przypadku długiego używania z wysokim poziomem mocy, płyta może chwilowo wyłączyć jedną lub więcej dostępnych stref, aż do momentu gdy temperatury zostaną przywrócone. do ustawionych poziomów. Na wyświetlaczu strefy czasowo wyłączonej będą się zmieniać poziomy mocy **E/2**. Przestanie migać po tym, jak zostanie uruchomiona strefa grzewcza.

• Funkcja klucza:
Aby dzieci lub osoby wymagające nadzoru nie miały możliwości korzystania z płyty, można zablokować wszystkie funkcje poprzez wykonanie następującej sekwencji czynności:
1- Włączyć płytę (jeśli jest wyłączona) naciskając przycisk "**ON/OFF**". Strefy grzewcze muszą być wyłączone.
2- Nacisnąć jednocześnie przycisk "**-**" oraz przycisk strefy R2 (Rys.2) lub R4 (Rys.3), lub R3 (Rys.4) w zależności od rodzaju posiadanego modelu.
3- Nacisnąć ponownie tylko przycisk strefy grzewczej R2 (Rys.2) lub R4 (Rys.3), lub R3 (Rys.4) w zależności od rodzaju posiadanego modelu.
Na wyświetlaczu pojawia się litera "**L**" oznaczająca, że funkcja jest aktywna.
Jeżeli jedna lub klika stref jest nadal gorących, na odpowiednich wyświetlaczach pojawiają się naprzemiennie litery "**H**" i "**L**".
-Aby **dezaktywować funkcję klucza**, należy wyłączyć płytę (jeśli jest włączona), naciskając przycisk "**ON/OFF**".
-Po wyłączeniu ponownie włączyć płytę.
-Nacisnąć jednocześnie przycisk "**-**" oraz przycisk strefy R2 (Rys.2) lub R4 (Rys.3), lub R3 (Rys.4) w zależności od rodzaju posiadanego modelu.
3- Ponownie nacisnąć tylko przycisk "**-**".
-Na wszystkich wyświetlaczach pojawiają się na kilka sekund zera.
- Jeżeli płyta zostanie wyłączona z aktywną funkcją KLUCZ, po kolejnym włączeniu płyta będzie się znajdowała w takim samym stanie, tj. z aktywną funkcją **KLUCZA**.
Mimo, iż urządzenie jest włączone i funkcja klucza jest aktywna, przycisk **ON/OFF** funkcjonuje.

• Czytnik magnetyczny:
-Płyta wyposażona jest w czytnik garnków, gdy zostanie on zdjęty lub stoi nieprawidłowo, wówczas pojawia się symbol U̲ .
Jeżeli natomiast powierzchnia szkła jest jeszcze gorąca pojawi się symbol H zmieniający się w symbol U̲ .

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
Płyta jest wyposażona w system zabezpieczający, który ustawia wszystkie płyty w pozycji **OFF** i uaktywnia **safety lock** (blokadę bezpieczeństwa) w przypadku obecności płynów lub przedmiotów w strefie sterowania i regulacji.
Zaczną migać na wyświetlaczu te symbole Er 03 które będą dezaktywowane po usunięciu przedmiotu lub płynu.
Płyta wyłączy sie automatycznie.

• Zegar:
Pamiętaj: Zegar **może** być aktywowany na wszystkich strefach grzewczych jednocześnie.
Ta funkcja pozwala na ustawienie czasu (od 1 do 99 minut) automatycznego wyłączenia wybranej **strefy grzewczej**
Aktywowanie:
1- Wybrać strefę grzewczą "**C**".
2- Ustawić **poziom grzania**.
3- Nacisnąć jednocześnie przyciski "**+**" i "**-**". Separator dziesiętny "**•**" zaczyna migać. Czas Zegara zostanie wyświetlony na odpowiednich wyświetlaczach.
4- W ciągu około 10 sekund ustawić czas, posługując się przyciskami "**+**" i "**-**". Po naciśnięciu bezpośrednio przycisku "**-**" czas zostanie ustawiony na 30 minut.
Wariant z 3/4 polami:
-Jeśli wyświetlimy separator dziesiętny "**•**" na wyświetlaczach, aktywujemy Zegar.
-W czasie gotowania czas, wcześniej ustawiony na Zegarze, nie jest wyświetlany.
-Aby wyświetlić czas, jaki pozostał na Zegarze danej strefy grzewczej, należy w odpowiedniej strefie grzewczej nacisnąć jednocześnie przyciski "**+**" i "**-**". Na wyświetlaczach "**B1**" i "**B2**" (wariant 4 pola) i na wyświetlaczach "**M2**" oraz "**N**" (wariant 3 pola) pojawi się pozostały czas.
-Informacja o tym, że ustawiony czas upłynął, jest sygnalizowana w sposób dźwiękowy, jako "BIP" oraz w sposób wizualny, poprzez miganie wyświetlacza Zegara. Aby przerwać sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Z kolei jeśli sygnał dźwiękowy pozostanie aktywny, wyłączy się po około 2 minutach.
Wariant z 2 polami:
-Jeśli wyświetlimy separator dziesiętny "**•**" na wyświetlaczach, aktywujemy Zegar.
-Miganie separatora dziesiętnego wskazuje strefę z najniższym czasem na Zegarze, czyli strefę, która wyłączy się jako pierwsza. Wyświetlacz Zegara pokaże czas, jaki pozostał dla strefy, która wyłączy się jako kolejna.
-Aby wyświetlić czas, jaki pozostał na Zegarze danej strefy grzewczej, należy w odpowiedniej strefie grzewczej nacisnąć jednocześnie przyciski "**+**" i "**-**", a następnie na wyświetlaczu Zegara "**F**" pojawi się pozostały czas.
-Informacja o tym, że ustawiony czas upłynął, jest sygnalizowana w sposób dźwiękowy, jako "BIP" oraz w sposób wizualny, poprzez miganie wyświetlacza Zegara. Aby przerwać sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Z kolei jeśli sygnał dźwiękowy pozostanie aktywny, wyłączy się po około 2 minutach.

Aby **dezaktywować funkcję Zegara przed upływem ustawionego czasu** należy dla danej strefy nacisnąć jednocześnie przyciski "**+**" i "**-**". Ponownie naciskając przycisk "**-**" ustawiamy czas na **0**. Po czym strefa grzewcza kontynuuje normalne działanie.

• Minutnik (Odliczanie):
Z funkcji tej można korzystać zarówno przy włączonych/wyłączonych strefach grzewczych, jak i przy włączonym Zegarze.
-**Minutnik** pozwala ustawić odliczanie od 1 do 99 minut.
Po upływie czasu płyta wydaje sygnał dźwiękowy niezmieniając aktywnych funkcji.
Aktywowanie:
1- Funkcję aktywuje się po włączeniu płyty.
2- Nacisnąć jednocześnie przyciski "**+**" i "**-**".
3- W ciągu około 10 sekund ustawić czas, posługując się przyciskami "**+**" i "**-**". Po naciśnięciu bezpośrednio przycisku "**-**" czas zostanie ustawiony na 30 minut.
Wariant z 3/4 polami:
-Jeżeli żadna strefa nie jest aktywna, lub jeśli płyta zostanie

wyłączona poprzez naciśnięcie przycisku **ON/OFF**, separator dziesiętny na wyświetlaczach R2 i R3 zaczyna migać.

-Jeżeli płyta zostanie włączona z aktywną funkcją **Minutnika**, na wszystkich wyświetlaczach pojawią się zera. Po jednoczesnym naciśnięciu przycisków "**+**" i "**-**" pojawi się pozostały czas.

-Aby wyświetlić pozostały czas na **Minutniku**, należy jednocześnie nacisnąć przyciski "**+**" i "**-**". Na wyświetlaczach "**B1**" i "**B2**" (wariant 4 pola) i na wyświetlaczach "**M2**" oraz "**N**" (wariant 3 pola) pojawi się pozostały czas.

-Informacja o tym, że ustawiony czas upłynął, jest sygnalizowana w sposób dźwiękowy, jako "BIP" oraz w sposób wizualny, poprzez miganie wyświetlacza Zegara. Aby przerwać sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Z kolei jeśli sygnał dźwiękowy pozostanie aktywny, wyłączy się po około 2 minutach.

Wariant z 2 polami:

-Jeśli wyświetlacze "**F**" Zegara lub płyta zostaną wyłączone poprzez naciśnięcie przycisku **ON/OFF**, wyświetli się pozostały czas **Minutnika**.

-W przypadku gdy **Minutnik** oraz **Zegar** są aktywne, wyświetlacz "**F**" pokazuje czas, który upływa jako pierwszy. Jeżeli jest to **Zegar**, będzie migać separator dziesiętny w odpowiedniej strefie grzewczej.

-Informacja o tym, że ustawiony czas upłynął, jest sygnalizowana w sposób dźwiękowy, jako "BIP" oraz w sposób wizualny, poprzez miganie wyświetlacza Zegara. Aby przerwać sygnał dźwiękowy, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Z kolei jeśli sygnał dźwiękowy pozostanie aktywny, wyłączy się po około 2 minutach.

Aby **wyłączyć funkcję Minutnika przed upływem ustawionego czasu**, należy nacisnąć jednocześnie przyciski "**+**" i "**-**". Ponownie naciskając przycisk "**-**" ustawiamy czas na Zero. Następnie strefa grzewcza kontynuuje normalne działanie.
Istnieje możliwość jednoczesnego korzystania z **Minutnika** i z **Zegara**.

• Funkcja Booster (Rys.2-3-4):
W zależności od posiadanego modelu, urządzenie może być wyposażone w system **Booster** umożliwiający przyspieszenie czasu gotowania, poprzez zastosowanie mocy wyższej od nominalnej w ustalonym zakresie czasu.
Strefy grzewcze wyposażone w tę funkcję zostały oznakowane na Rys.2-3-4 literą (**Z**).

1- Aby uruchomić system, należy włączyć strefę grzewczą ustawiając poziom grzana na wartość **9**.

2- Po naciśnięciu przycisku "**+**" na wyświetlaczu pojawi się litera "**P**".

-Funkcja **Booster** może być aktywowana jednocześnie na wszystkich włączonych strefach.
-Funkcja **Booster** będzie aktywna przez około 5 minut, po czym gotowanie będzie kontynuowane na poziomie **9**.
-Aby przerwać funkcję, należy wybrać odpowiednią strefę grzewczą i nacisnąć przycisk "**-**" przytrzymując go do osiągnięcia odpowiedniego poziomu.
-Wszystkim czynnościom będzie towarzyszył sygnał dźwiękowy "BIP".
-Funkcja **Booster** może się nie aktywować, jeśli strefa grzewcza (oznaczona literą (**Z**)) została wcześniej aktywowana z wysokim poziomem temperatury.

• Zintegrowane sterowanie mocą (Rys.5):
Każda faza (ta została podzielona na dwie strefy pionową linią: **F1** i **F2**) może korzystać z maksymalnej mocy 3700W. Jeżeli wartość ta zostanie przekroczona, na przykład na skutek aktywowania funkcji Booster, oprogramowanie automatycznie obniża moc wcześniej wybranej strefy aż do osiągnięcia dopuszczalnego poziomu.
Wyświetlacz strefy z ograniczoną mocą zaczyna migać przez około 3 sekundy. W tym czasie można zmienić poziom mocy.

Konserwacja (Rys.8):
Pozostałości potraw i krople tłuszczu usuwa się z powierzchni płyty przy pomocy specjalnego, dostarczanego na zamówienie skrobaka. Wyczyść jak najdokładniej powierzchnie grzewcze, używając produktów marki SIDOL, STAHLFIX lub podobnych oraz ręcznika papierowego, a następnie spłucz je wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Kawałki folii aluminiowej i tworzyw sztucznych, które stopiły się na powierzchni płyty oraz resztki cukru lub potraw zawierających cukier należy jak najszybciej usuwać z powierzchni grzewczych (za pomocą skrobaka zamawianego oddzielnie. Można w ten sposób uniknąć uszkodzenia płyty. Do czyszczenia płyty nie wolno używać chropowatych gąbek lub silnych chemicznych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia piekarnika lub środki do usuwania plam.

DOSTAWCA UCHYLA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE USTERKI, SPOWODOWANE NIEPRZESTRZEGANIEM WYŻEJ WYMIENIONYCH WSKAZÓWEK.

- **Kody błędów:**

Kody błędów:	Opis:	Przyczyny::	Odtworzenie błędu:
C	Strefa grzewcza może być skonfigurowana w sytuacji, gdy pojawia się "C" świecące w sposób stały.	To nie jest błąd, użytkownik znajduje się w menu Serwis.	W strefie grzewczej należy umieścić odpowiedni garnek.
C/-	Strefa grzewcza będzie skonfigurowana w sytuacji, gdy pojawia się "C" migające. Po udanym wykonaniu konfiguracji na wyświetlaczu pojawi się “-”. W przypadku gdy “-” nie pojawi się, należy zapoznać się z "Możliwymi przyczynami" E/5.	To nie jest błąd, użytkownik znajduje się w menu Serwis.	Poczekać na pojawienie się symbolu “-” lub porzucenie konfiguracji naciskając wybrany przycisk, “C” przestaje migać.
E	Migająca litera "E" w każdej strefie grzewczej oznacza, że wszystkie konfiguracje zostały usunięte.	To nie jest błąd, użytkownik znajduje się w menu Serwis.	Konfiguracja ręczna.
E/2	Zostały przekroczone limity temperatury.	Zbyt wysoka temperatura elektroniczna.	System musi ostygnąć.
E/3	Nieodpowiedni garnek.	Garnek generuje w module niewłaściwy punkt działania, który może uszkodzić urządzenia takie jak IGBT.	1. Błąd zostaje usunięty automatycznie po 8 (sekundach), a strefa grzewcza może być ponownie użyta. W przypadku wystąpienia dalszych błędów należy wymienić garnek.
E/4	Nie skonfigurowano modułu indukcyjnego.	Nie skonfigurowano modułu indukcyjnego.	1. Usunąć konfigurację z płyty grzewczej i aktywować konfigurację ręczną. 2. Otworzyć Menu Serwis UI, aby skonfigurować moduł indukcji.
E/5	Brak komunikacji między UI a modułem indukcyjnym.	Brak zasilania elektrycznego w module indukcyjnym.	Skontaktuj się z obsługą techniczną.
E/6	Zakłócenia w systemie zasilania.	1. Usterka w wykrywaniu głównego zasilania. 2. Nadpięcie.	Skontaktuj się z obsługą techniczną.
E/8	Uszkodzenie wirnika.	Wirnik lub czujnik elektroniczny są uszkodzone.	Skontaktuj się z obsługą techniczną.
E/9	Uszkodzony czujnik T na induktorze.	Sygnał czujnika wychodzi poza ważny zakres; czujnik elektroniczny jest uszkodzony.	Skontaktuj się z obsługą techniczną.
E/A	Defekt w sprzęcie modułu indukcyjnego.	Uszkodzenie sprzętu wykryte przez system kontroli automatycznej w module.	Skontaktuj się z obsługą techniczną.
E/C	Problem z konfiguracją.	2 strefy grzewcze zostały dedykowane temu samemu elementowi UI.	Usunąć bieżącą konfigurację ręczną poprzez menu Serwis.
E/H	Czujnik stałej wartości.	-	System musi ostygnąć.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Внимательно прочитайте настоящие инструкции, так как в них приводятся важные сведения о безопасности монтажа, эксплуатации и технического обслуживания изделия. Сохраните эти инструкции для их последующей консультации. Все операции по монтажу (электрическому подключению) должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативами.

1.1 Принцип индукции:
Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на кастрюлю (в отличие от традиционных конфорок – см. Рис.1).

1.2 Преимущества:
В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:
-**Безопаснее:** стеклянная поверхность нагревается меньше.
-**Быстрее:** меньшее время нагрева продуктов.
-**Точнее:** варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды.
-**Эффективнее:** 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.
Более того, сразу после съема горшка с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.
Система также автоматически распознает другой диаметр каждого отдельного горшка, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.
Это позволяет использовать горшки разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериграфии на поверхности варки (Рис.7B).
Внимание: при использовании горшка диаметром менее 40% по отношению к сериграфии на стекле зона варки может не включиться.

1.3 Посуда для приготовления (Рис.7A):
В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

Важно:
Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:
-Посуду с неровным дном.
-Металлическую посуду с эмалированным дном.
-Не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.
Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

Перед подсоединением модели к электрической сети:
-Проверьте, чтобы напряжение и мощность, указанные на паспортной табличке (расположенной в нижней части изделия), соответствовали электрической сети, и чтобы электрическая розетка соответствовала штепсельной вилке изделия. В случае сомнений вызовите квалифицированного электрика.

Важно:
-Не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.
-После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.
-Избегайте утечек жидкостей, поэтому рекомендуется понизить мощность для кипячения или нагрева жидкостей.
-Не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.
-По завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.
-Никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и непоправимо повредить ваше изделие.
-Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.
-Повышенная мощность, например, функция Booster, не может использоваться для нагрева некоторых жидких веществ (масло для фритюра и т.п.). Чрезмерный нагрев может быть опасен. В таких случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.
-Емкости следует устанавливать непосредственно на варочную поверхность и обязательно по центру. Ни в коем случае не вставляйте посторонние предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.
-В ситуациях повышенной температуры прибор автоматически уменьшает мощность в зонах нагрева.
-Обратите внимание на части прибора, до которых легко можно достать, что могут сильно нагреться при использовании.
-Избегать вытекания жидкостей, таких как масло или другие жиры, поскольку это может привести к возникновению пожара.
-Не пытаться погасить пламя водой, а прикрыть его одеялом или противопожарным покрывалом (кошмой).
-Не оставляйте предметов на поверхности варочной панели, что может привести к возникновению пожара.
-При повреждении кабеля, его замена должна выполняться квалифицированным персоналом или сервисной службой.

Внимание: не используйте паровой чистящий агрегат.
Внимание: если поверхность варочной панели треснула, выключите изделие во избежание ударов током.
Внимание: невозможно включение прибора с помощью пульта ДУ с дистанционного таймера.

Данное изделие имеет маркировку соответствия Европейскому Нормативу 2002/96/ЕС, Утилизация электрических и электронных изделий (WEEE). Проверьте,

чтобы по окончании его срока службы данное изделие было сдано в утиль. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду.

Мвол на изделии или в прилагающейся к нему документации означает, что данное изделие не должно рассматриваться как бытовые отходы, а должно быть сдано в специальный центр утилизации, занимающийся уничтожением электрических и электронных приборов. Изделие должно быть сдано в утиль в соответствии с местными нормативами по утилизации отходов. За дополнительными сведениями касательно обработки, утилизации и уничтожения данного изделия обращайтесь в местное отделение сбора домашних бытовых приборов или в магазин, в котором было куплено изделие.

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Данные инструкции предназначены для специализированного персонала и служат в качестве руководства для монтажа, настройки и технического обслуживания изделия в соответствии с действующими законами и нормативами.

Принцип функционирования (Рис.6):
Данный бытовой электроприбор предназначен для установки в кухонный топ, как показано на соответствующем рисунке. Нанесите прилагающееся герметизирующее вещество по всему периметру варочной панели и вставьте панель в отверстие в кухонном топе (размеры отверстия смотрите на Рис.6B). Закрепите изделие на кухонном топе при помощи 4 держателей, повернув их надлежащим образом в зависимости от толщины кухонного топа (Рис.6A). Если после монтажа нижняя часть изделия остается видимой, необходимо установить разделительную панель **G** (Рис.9A), соблюдая указанные расстояния (Рис.9B). Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, разделительная панель не требуется (Рис.10A - Рис.10B).

Важно: если под индукционной варочной панелью располагается духовой шкаф, рекомендуется, чтобы он был оснащен охладительным вентилятором. Не пользуйтесь индукционной варочной панелью, когда включена функция **ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ** чистки духового шкафа.

Внимание: для циркуляции надлежащего объема охлаждающего воздуха необходимо предусмотреть минимальное расстояние **40 мм** между кухонным элементом и любым бытовым электроприбором, встроенным под индукционной варочной панелью (Рис.10B). В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция. Для обеспечения циркуляции воздуха охлаждения в кухонном элементе должны быть предусмотрены отверстия (Рис.9A -10A), соблюдая размеры, указанные на Рис.9B - 10B.

Электрические соединения (Рис.2B - Рис.3B):
Перед электрическим подключением изделия проверьте следующее:
-электрический провод заземления должен быть на 2 см длиннее других проводов;
-характеристики оборудования должны соответствовать значениям на паспортной табличке, расположенной снизу рабочей панели;
-оборудование должно быть оснащено эффективным заземлением, соответствующим нормам м положениям действующего законодательства.
В случае если электробытовой прибор не оснащен кабелем, используйте этот тип:
“**H05V2V2-F**” для мощности до 6400 Ватт сечение кабеля должно составлять минимум 2,5 $мм^2$, а для более высокой мощности - 4 $мм^2$. Температура провода электропитания ни в одной точке не должна превышать на 50°C температуру помещения. Оборудование предназначено для постоянного подключения к сети электропитания, поэтому необходимо установить многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, соответствующий нагрузке, указанной на паспортной табличке, и действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться коммутатором). По завершении монтажа изделия многополярный разъединитель должен быть легкодоступным.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

• Использование (Рис.2):
A = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**
B = Дисплей **варочной зоны**
C = Кнопка выбора варочной зоны
D = Кнопка “**-**” / Кнопка “**-**” **Таймер**
E = Кнопка “**+**” / Кнопка “**+**” **Таймер**
F = Дисплей таймера
I = Индикатор **десятичной точки**

• Использование (Рис.3):
A = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**
B = Дисплей **варочной зоны**
B1= Дисплей **варочной зоны R2** - **Дисплей таймера**
B2= Дисплей **варочной зоны R3** - **Дисплей таймера**
C = Кнопка выбора варочной зоны
D = Кнопка “**-**”/Кнопка “**-**” **Таймер**
E = Кнопка “**+**”/Кнопка “**+**” **Таймер**
I = Индикатор **десятичной точки**

• Использование (Рис.4):
A = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**
M1= Дисплей **варочной зоны R1**
M2= Дисплей **варочной зоны R2** - **Дисплей таймера**
M3= Дисплей **варочной зоны R3**
N = Дисплей таймера
C = Кнопка выбора варочной зоны
D = Кнопка “**-**”/Кнопка “**-**” **Таймер**
E = Кнопка “**+**”/Кнопка “**+**” **Таймер**
I = Индикатор **десятичной точки**

-Для включения варочной панели следует нажать на кнопку “**ВКЛ/ВЫКЛ**”, на всех дисплеях в течение 20 секунд появятся нули с мигающими десятичными знаками.
Если в течение этого времени не будет произведено никаких действий, варочная панель выключится.
-Можно включить одну зону нагрева, выбрав одну из кнопок “**C**”.
-Дисплей покажет соответствующие показатели. Показатель, относящийся к необходимой зоне, будет выделен, а остальные показатели будут показаны более слабым цветом.
-Для регулирования желаемого уровня мощности, выбрать кнопку “**+**” или “**-**”.
-Нажав на кнопку “**-**”, уровень мощности перейдёт прямо на **9**.
-Если в течение последующих 10 секунд не будут выполнены никакие действия, дисплей примет обычный

вид.
Варочная поверхность продолжит свою нормальную работу.
-Если уровень мощности установлен на ноль, варочная поверхность выключается.
-Для **выключения одной варочной зоны** нажмите на соответствующую кнопку "**C**" и поставьте уровень готовки на **0**.
-Дисплей покажет соответствующие показатели. Показатель, относящийся к необходимой зоне, будет выделен, а остальные показатели будут показаны более слабым цветом.
-ТВсе операции сопровождаются звуковым сигналом.
-Если при выключении (**OFF**) зоны нагрева "**C**" температура стеклянной поверхности превышает 65°, на дисплее этой зоны появится сигнализация в виде светящейся буквы "**H**".

Внимание:
С целью защиты электронной схемы варочная панель оснащена системой безопасности против перегрева. В случаях продолжительного приготовления на высоких уровнях мощности возможно временное отключение одной и более зон на время, необходимое для понижения температуры до стандартных параметров. На дисплее временно выключенной зоны будут чередоваться уровень мощности и **E/2**. После возобновления работы этой зоны световая сигнализация прекращается.

• Функция Ключ:
Можно заблокировать все функции варочной панели, чтобы дети или лица, которые нуждаются в контроле, не могли ею пользоваться. Для этого необходимо выполнить следующие операции:

1- Включите варочную панель (если она выключена), нажав на кнопку "**ВКЛ/ВЫКЛ**". Варочные зоны должны быть выключены.
2- Одновременно нажмите на кнопку "**-**" и на кнопку зоны R2 (Рис.2) или R4 (Рис.3) или R3 (Рис.4), в зависимости от приобретенной вами модели.
3- Повторно нажмите только на кнопку варочной зоны R2 (Рис.2) или R4 (Рис.3) или R3 (Рис.4), в зависимости от приобретенной вами модели.

На дисплее появится буква "**L**", она указывает на то, что функция была включена.
Если одна или несколько зон ещё горячие, то соответствующие дисплеи будут поочерёдно показывать буквы "**H**" и "**L**".

-Для **отключения функции** Ключ выключите панель (если она включена), нажав на кнопку "**ВКЛ/ВЫКЛ**".
-После выключения снова включите панель.
-Одновременно нажмите на кнопку "**-**" и на кнопку зоны R2 (Рис.2) или R4 (Рис.3) или R3 (Рис.4), в зависимости от приобретенной вами модели.
-Повторно нажмите только на кнопку "**-**".
-В течение нескольких секунд все дисплеи будут показывать нули.

- Если панель выключается с включённой функцией КЛЮЧ, то при последующем включении панели она будет находиться в том же состоянии, т.е. с включённой функцией КЛЮЧ.
-Если варочная панель включена и функция **ключ** тоже включена, кнопка "**ВКЛ/ВЫКЛ**" всё равно будет работать.

• Магнитный пеленгатор:
-Варочная панель оснащена пеленгатором кастрюль (горшков), при отсутствии или несоответствии которых появляется значок U.

О неостывшей стеклянной поверхности свидетельствует значок H чередующийся с U.

• Защитная блокировка (Overflow Safety Device):
Варочная панель оснащена защитной системой, устанавливающей все конфорки в положение **ВЫКЛ.** и задействующей **защитную блокировку** при обнаружении жидкостей или посторонних предметов на панели управления. В качестве сигнализации на дисплее появляются значки Er 03 которые исчезнут сразу после удаления жидкости или посторонних предметов.
Варочная панель выключится автоматически.

• Таймер:
Примечание: можно одновременно включить **Таймер** на всех варочных зонах.
Данная функция даёт возможность установить время (от 1 до 99 минут) для автоматического выключения выбранной **варочной зоны**.
Как задействовать таймер:

1- Выбрать варочную зону "**C**".
2- Установите **уровень готовки**.
3- Одновременно нажмите на кнопки "**+**" и "**-**". Начнёт мигать десятичная точка "**•**". Время Таймера будет показано на соответствующих дисплеях.
4- Примерно за 10 секунд отрегулируйте время с помощью кнопок "**+**" и "**-**". Если напрямую нажать на кнопку "**-**", время будет установлено на 30 минут.

Версия с 3/4 конфорками:

-Если на дисплеях показывается десятичная точка "**•**", значит, что Таймер работает.
-Во время готовки ранее установленное на Таймере время показываться не будет.
-Для показа оставшегося времени Таймера варочной зоны следует выбрать необходимую варочную зону и одновременно нажать на кнопки "**+**" и "**-**". На дисплеях "**B1**" и "**B2**" (версия с 4 конфорками) и на дисплеях "**M2**" и "**N**" (версия с 3 конфорками) будет показано оставшееся время.
-Звуковой сигнал «БИП» и мигание дисплеев Таймера сообщат, что время истекло. Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Если же звуковой сигнал оставить включённым, он выключится, примерно, через 2 минуты.

Вариант с 2 конфорками:

-Если на дисплеях показывается десятичная точка "**•**", значит, что таймер работает.
-Мигание десятичной точки указывает на зону с наименьшим временем таймера и, следовательно, на зону, которая выключится первой. Дисплей Таймера покажет оставшееся время для зоны, которая выключится следующей.
-Для показа оставшегося времени Таймера варочной зоны выберите необходимую зону, одновременно нажмите на кнопки "**+**" и "**-**", после этого на дисплее Таймера "**F**" будет показано оставшееся время.
-Звуковой сигнал «БИП» и мигание дисплеев Таймера сообщат, что время истекло. Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Если же звуковой сигнал оставить включённым, он выключится, примерно, через 2 минуты.

Для **отключения функции Таймера до истечения установленного времени** выберите необходимую варочную зону и одновременно нажмите на кнопки "**+**" и "**-**". Если повторно нажать на кнопку "**-**", время возвратится

на **0**. После этого, варочная зона продолжит свою обычную работу.

•Таймер обратного отсчёта (обратный отсчёт):
Данная функция может использоваться как с включёнными/выключенными варочными зонами, так и с включённым таймером.
- **Таймер обратного отсчёта** даёт возможность настроить установленный обратный отсчёт, начиная с 1 и до 99 минут. После истечения установленного времени панель издаст звуковой сигнал, не изменяя включённые функции.

Как задействовать таймер:

1- Функция включается, когда панель включена.
2- Одновременно нажмите на кнопки "**+**" и "**-**".
3- Примерно за 10 секунд отрегулируйте время с помощью кнопок "**+**" и "**-**". Если напрямую нажать на кнопку "**-**", время будет установлено на 30 минут.

Версия с 3/4 конфорками:
- Если нажать на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**, когда не работает ни одна из зон или когда панель отключена, на дисплеях R2 и R3 начнёт мигать десятичная точка.
  - Если панель включается с включённой функцией **Таймера обратного отсчёта**, на всех дисплеях появляются нули. Если одновременно нажать на кнопки "**+**" и "**-**", будет показано оставшееся время.
  - Для показа оставшегося времени **Таймера обратного отсчёта**, одновременно нажмите на кнопки "**+**" и "**-**". На дисплеях "**B1**" и "**B2**" (версия с 4 конфорками) и на дисплеях "**M2**" и "**N**" (версия с 3 конфорками) будет показано оставшееся время.
  - Звуковой сигнал «БИП» и мигание дисплеев Таймера сообщат об истечении времени. Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Если же звуковой сигнал оставить включённым, он выключится, примерно, через 2 минуты.

Версия с 2 конфорками:
  - Если отключаются дисплеи "**F**" Таймера или сама варочная панель, то нажав на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**, будет показано оставшееся время Т**аймера обратного отсчёта**.
  - Если были включены **Таймер обратного отсчёта** и **Таймер**, на дисплее "**F**" будет показано время, которое истечёт раньше другого. Если это время относится к функции **Таймер**, будет мигать десятичная точка, которая соответствует необходимой зоне.
  - Звуковой сигнал «БИП» и мигание дисплеев Таймера сообщат об истечении времени. Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Если же звуковой сигнал оставить включённым, он выключится, примерно, через 2 минуты.

Для **отключения функции Таймера обратного отсчёта до истечения установленного времени** одновременно нажмите на кнопки "**+**" и "**-**". Если повторно нажать на кнопку "**-**", время будет возвращено на 0. После этого варочная зона продолжит свою обычную работу.
Можно одновременно использовать **Таймер обратного отсчёта и Таймер**.

•Бустер (Рис.2-3-4):
В зависимости от приобретённой вами модели, устройство может быть оборудовано системой **Бустер**, которая позволяет ускорить время готовки, путём применения в течение определённого промежутка времени мощности, превышающей номинальную.
Зоны готовки, оснащённые данной функцией, показаны на Рисунках 2-3-4 буквой (**Z**).

1- Для включения данной функции следует включить необходимую варочную зону, поставив уровень мощности на **9**.
2- Нажав на кнопку "**+**", на дисплее будет показана буква "**P**".

- Функцию **Бустер** можно одновременно включить на всех подключённых варочных зонах.
- Функция **Бустер** будет находиться во включённом состоянии, примерно, 5 минут, по истечению которых готовка продолжится в соответствии с уровнем **9**.
- Для выключения данной функции держите в нажатом состоянии кнопку необходимой варочной зоны и кнопку "**-**" до тех пор, пока не будет показан необходимый уровень.
- Все операции будут сопровождаться акустическим сигналом «БИП».
- Функция **Бустер** может не включиться, если варочная зона (указанная буквой (**Z**)) была ранее включена с уровнями высокой температуры.

•Встроенное управление мощности (Рис.5):
Каждый участок (панель разделена на две зоны по вертикальной линии: **F1** и **F2**) может использовать максимальную мощность равную 3700 Вт.
Если превышается данная мощность, например, при включении функции Бустер, программное обеспечение автоматически снижает мощность ранее выбранной зоны так, чтобы вернуться к допустимой мощности.
Дисплей зоны с ограниченной мощностью начнёт мигать в течение, примерно, 3 секунд. В течение этого времени можно изменить уровень мощности.

Техническое обслуживание (Рис.8):
Удалите возможные остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели при помощи специального скребка, который можно заказать отдельно.
Оптимальными средствами для чистки конфорок являются SIDOL, STAHLFIX или подобные средства и бумажное кухонное полотенце, затем ополосните водой и насухо вытрите чистой тряпкой.
При помощи специального скребка (по заказу) сразу же удаляйте с варочной панели случайно расплавившиеся куски алюминиевой фольги и пластмассы или сахара и продуктов с высоким содержанием сахара. Таким образом вы сохраните поверхность вашей варочной панели.
Категорически запрещается использовать абразивные губки или коррозийные химические средства такие как средства для чистки духовых шкафов в баллончиках или пятновыводители.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СВОЕ ИЗДЕЛИЕ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ СТАНДАРТНЫХ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ВЫШЕУКАЗАННЫХ ИНСТРУКЦИЙ.

• **Коды ошибок:**

Код ошибки:	**Описание:**	**Возможные причины:**	**Устранение ошибки:**
C	Можно выполнить конфигурацию варочной зоны, если присутствует статическая буква “C”.	Это не ошибка, пользователь находится в Сервис-меню.	На варочную зону необходимо поставить подходящую сковороду.
C/-	Варочная зона будет конфигурирована, если присутствует мигающая буква “C”. После успешного завершения конфигурации на дисплее будет показан знак “-”. Если знак “-” не будет показан, необходимо проконсультироваться с разделом «Возможные причины» в E/5.	Это не ошибка, пользователь находится в Сервис-меню.	Подождите появления знака “-” или выполните аварийное прекращение работ по конфигурации, нажав на необходимую кнопку, и буква “C” больше не будет мигать.
E	Если мигает буква “E” на каждой варочной зоне, значит, что все конфигурации были стёрты.	Это не ошибка, пользователь находится в Сервис-меню.	Ручная конфигурация.
E/2	Были превышены температурные ограничения.	Слишком высокая электронная температура.	Система должна охладиться.
E/3	Неподходящий горшок.	Горшок создаёт в модуле неправильную рабочую точку, которая может испортить такие устройства, как БТИЗ.	1. Ошибка автоматически стирается через 8 секунд и варочная зона может снова использоваться. Если будут продолжать происходить ошибки, необходимо заменить горшок.
E/4	Не был конфигурирован индукционный модуль.	Индукционный модуль не был конфигурирован.	1. Стереть конфигурацию варочной панели и включить ручную конфигурацию. 2. Включить Сервис-меню UI для конфигурации индукционного модуля.
E/5	Отсутствие связи между UI и индукционным модулем.	Отсутствие электрического питания на индукционном модуле.	Связаться с сервисной службой.
E/6	Интерференция в системе питания.	1. Неисправность при определении главного питания. 2. Перенапряжение.	Связаться с сервисной службой.
E/8	Неисправность вентилятора.	Дефектный вентилятор или электронное управление.	Связаться с сервисной службой.
E/9	Дефектный датчик T на индукторе.	Сигнал датчика за пределами допустимого порога; дефектный электронный датчик.	Связаться с сервисной службой.
E/A	Дефект аппаратных средств на индукционном модуле.	Дефект устройства аппаратных средств, обнаруженный системой самоконтроля модуля.	Связаться с сервисной службой.
E/C	Проблема конфигурации.	2 варочные зоны были предназначены для одного и того же элемента UI.	Стереть текущую ручную конфигурацию с помощью Сервис-меню.
E/H	Датчик с постоянным значением.	-	Система должна охладиться.

INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrannt. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

1.1 Induktionsprincipen:
induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.
Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishällar, se Fig.1).

1.2 Fördelar:
Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elektriska spishällar är den nya induktionshällen:
- **Säkrare:** låg temperatur på glashällens yta.
- **Snabbare:** kortare tilllagningstid.
- **Mer exakt:** glaskeramikhällen reagerar genast på touchkontrollen.
- **Effektivare:** 90% av den använda energin förvandlas till värme.

När kastrullen tas bort från spishällen avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart. På så sätt undviks onödig värmeförlust.
Systemet känner automatiskt av kastrullernas olika diametrar och anpassar effektnivån till kastrullens diameter.
På detta sätt kan kastruller med olika dimensioner användas, under förutsättning att kastrullens diameter inte är större än 10 % eller mindre än 40 % i förhållande till trycket på spishällen (Fig.7B).
OBS! Om du använder en kastrull med en diameter som är mindre än 40 % i förhållanden till trycket på glaset, kan det hända att spishällen inte kopplas till.

1.3 Kokkärl (Fig.7A):
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

Viktigt:
För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällens yta använd ej:
- Kärl som inte har fullständigt platt botten.
- Metallkärl med emaljerad botten.
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hällens yta repas.

SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhällen.
För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhällen.

Innan apparaten ansluts till elnätet:
- Kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) för att vara säker på att spänning och effekt överensstämmer med nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ. Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.

Viktigt:
- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessa kan hettas upp.
- Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
- Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
- För att tilllaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallerligt glaskeramikhällen.
- Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhällar.
- Användandet av en hög effekt som med Booster funktioner än inte tillämpningsbar vid uppvärmning av vissa vätskor som till exempel olja för fritering. Överdriven värme kan vara farlig. I dessa fall rekommenderas en mindre hög effekt.
- Kärlen måste placeras direkt på spishällen och de måste vara centrerade. Sätt aldrig någonting mellan kastrullen och spishällen.
- Vid höga temperaturer minskar enheten automatiskt effektnivån av kokzonerna.
- Se upp för apparatens lättillgängliga delar som överhettas under drift.
- Undvik vätskeläckor, såsom exempelvis läckage av olja eller av andra fetter, då dessa kan ge upphov till brand.
- Försök aldrig släcka elden med vatten utan stäng av spishällen och täck över lågan med ett lock eller med en brandfilt.
- Lämna inte kvar några föremål på spishällen då detta kan föranleda till brand.
- Om kabeln förefaller vara skadad ska den bytas ut av en kvalificerad personal eller av kundtjänst.

Varning: använd inte ånga vid rengöring.
Varning: om ytan är sprucken, stäng genast av hällen för att undvika eventuella elektriska stötar.
Varning: du får inte använda en extern timer eller separat fjärrkontroll för att sätta på apparaten.

Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produkten elimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebygga eventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.

Symbolen på produkten eller på bifogad dokumentation indikerar att den här produkten inte ska behandlas om hushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering. För ytterligare information om hantering och återvinning av produkten, kontakta det lokala kontoret, uppsamllingsstation för hushållsavfall eller affären där produkten inhandlats.

BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

Placering och installering (Fig.6):
Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden. Lägg det medföljande isoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och för in det i hålrummet där hällen inmonteras (utskärningens dimensioner Fig.6B). Fixera kokhällen på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden, genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockleken på arbetbänkens skiva (Fig.6A). Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta **G** (Fig.9A) och respektera de angivna avstånden (Fig.9B). Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig (Fig.10A - 10B).

Viktigt: om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkylning. Använd inte induktionshällen medan **PYROLYSRENGÖRINGEN** är i funktion.

Varning: för att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på **40 mm** mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (Fig.10B). I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig. För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (Fig.9A - 10A), och värdena i Fig.9B -10B måste respekteras.

Elektriska anslutningar (Fig.2B - Fig.3B):
Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:
- jordkabeln är 2cm längre än de andra ledningarna;
- elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som är fäst på undersidan av arbetsytan;
- elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet.

Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typ användas:
"**H05V2V2-F**" för effekter upp till 6 400 Watt ska kabeltvärsnittet vara minst 2,5 mm^2, medan för högre effekter ska kabeltvärsnittet vara 4 mm^2. Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på som är 50 °C högre än rumstemperaturen. Utrustningen är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och av den anledningen måste en flerpolsbrytare installeras som har en öppning på minst 3mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren). När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

• Användning (Fig.2):
A = ON/OFF knapp
B = Display **Kokzon**
C = Knapp för val av **kokzon**
D = Timer "**-**" knapp/"**-**" **knapp**
E = Timer "**+**" knapp/"**+**" **knapp**
F = Timer display
I = Decimalpunktsindikator

• Användning (Fig.3):
A = ON/OFF knapp
B = Display **Kokzon**
B1 = Display **Kokzon R2** – **Display Timer**
B2 = Display **Kokzon R3** – **Display Timer**
C = Knapp för val av **kokzon**
D = Timer "**-**" knapp/"**-**" **knapp**
E = Timer "**+**" knapp/"**+**" **knapp**
I = Decimalpunktsindikator

• Användning (Fig.4):
A = ON/OFF knapp
M1 = Display **Kokzon R1**
M2 = Display **Kokzon R2** – **Display Timer**
M3 = Display **Kokzon R3** – **Display Timer**
N = Display Timer
C = Knapp för val av **kokzon**
D = Timer "**-**" knapp/"**-**" **knapp**
E = Timer "**+**" knapp/"**+**" **knapp**
I = Decimalpunktsindikator

- För att sätta på spishällen tryck på "**ON/OFF**", ett antal nollor kommer att visas under ca 20 sekunder på samtliga display med blinkande tiondelar.
Om ingen ytterligare manöver utförs under den här tiden kommer spishällen att stängas av.
- Det är möjligt att **sätta på en kokzon** genom att välja en av "**C**" knapparna
- Motsvarande nummer kommer att visas på displayen; i den önskade zonen kommer gradinställningen vara högre än i de andra.
- För att uppnå önskad effekt använd knapparna "**+**" eller "**-**".
- Genom att använda knappen "**-**" går effekten automatiskt till **9**.
- Om ingen ytterligare operation utförs inom 10 sekunder återgår displayens gradinställning till den ursprungliga. Spishällen fortsätter sin normala funktion.
- Om gradinställningen är "**0**" kommer kokzonen att stängas av.
- **För att stänga av en kokzon** sätt motsvarande "**C**"knapp på **0**.
- Motsvarande nummer kommer att visas på displayen; i den önskade zonen kommer gradinställningen vara högre än i de andra.
- Samtliga manövrar följs av ett aukustiskt "PIP".
- När en kokzon "**C**" är inställd på "**OFF**" och temperaturen på glasets yta överstiger 65°C kommer ett "**H**" visas med fast sken på den intresserade zonens display.

Varning!
För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På displayen för den tillfälligt avstängda zonen visas omväxlande effektnivån och förkortningen **E/2**. Displayen slutar att blinka när värmezonen sätts på igen.

• Nyckelfunktioner:
För att undvika att spishällen används av barn eller andra personer som behöver övervakning är det möjligt att blockera samtliga funktioner genom att göra följande:

1- sätt på spishällen (om den är avstängd) genom att tryck på "**ON/OFF**" knappen. Samtliga kokzoner måste vara avstängda.

2- tryck samtidigt på "**-**"knappen och knappen för val av zon R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) beroende på

vilken modell som används.

3- tryck ytterligare en gång på knappen för val av zon R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) beroende på vilken modell som används.

Bokstaven "**L**" kommer att visas på displayen för att indikera att funktionen är aktiv.

Om en eller fler zoner fortfarande är varma kommer bokstäverna "**H**" och "**L**" visas i intervaller.

- För att deaktivera nyckelfunktionen stäng av spishällen (om den är på) genom att använda "**ON/OFF**".
- När den väl är avstängd, sätt på den igen.
- Tryck samtidigt på "**-**"knappen och knappen för val av zon R2 (Fig.2) eller R4 (Fig.3) eller R3 (Fig.4) beroende på vilken modell som används
- Tryck ytterligare en gång på "**-**"knappen.

Ett antal nollor kommer att visas på displayen i någon sekund.

-Om spishällen stängs av när NYCKELFUNKTIONEN är aktiverad kommer den att förbli aktiv när man sätter på spishällen nästa gång.

-Om spishällen är påslagen och **nyckelfunktionen** är aktiv, fungerar **ON/OFF**-knappen ändå.

• Magnetisk detektor:

-Spishällen är försedd med en kastrulldetektor.

Det innebär att symbolen U; visas när kastrullen tas bort eller om den är olämplig. Om glasytan fortfarande är varm visas i stället symbolen H omväxlande med symbolen U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):

Spishällen är försedd med ett säkerhetssystem som stänger av alla värmezoner och som kopplar in safety lock om vätskor eller föremål finns på manöverpanelen. På displayen blinkar symbolerna Er 03.

Dessa slutar att blinka när föremålet eller vätskan tas bort. Spishällen stängs av automatiskt.

• Timern:

Observera: Timern kan aktiveras på samtliga kokzoner samtidigt.

Med hjälp av den här funktionen kan du fastställa en tid (från 1 till 99 minuter) efter vilken den valda **värmezonen** stängs av automatiskt.

Aktivering:

1- Välj kokzon "**C**".

2- Ställ in önskad **koknivå**.

3- Tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna. Decimalpunkten "**•**" kommer att börja blinka. Timerns tidsinställning kommer att visas i de olika displayerna.

4- Reglera tiden genom att använda knapparna "**+**" och "**-**" inom 10 sekunder. Genom att trycka direkt på "**-**" ställs tiden in på 30 minuter.

Versionen med 3/4 kokplattor:

- Om decimalpunkten "**•**" syns på displayen är Timern aktiv.
- Under tillagningen visas inte den tidigare inställda tiden på Timern.
- För att visa återstående tid för en viss kokzon måste man välja den kokzonen och samtidigt trycka på "**+**" och "**-**" knapparna. Återstående tid kommer att visas i "**B1**" och "**B2**" (versionen med 4 kokplattor) och i "**M2**" och "**N**" (versionen med 3 kokplattor).
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

Versionen med 2 kokplattor:

- Om decimalpunkten "**•**" syns på displayen är Timern aktiv.
- Den blinkande decimalpunkten "**•**" visar den kokzon som har lägst tid kvar på Timern, alltså den zon som kommer att stängas av först. Timerns display visar återstående tid för nästa zon som kommer att stängas av.
- För att visa återstående tid för en viss kokzon: välj önskad zon och tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna, återstående tid visas på Timerns "**F**" display.
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

För att **deaktivera Timer funktionen** innan inställd tid gått ut välj önskad kokzon och tryck samtidigt på "**+**" och "-" knapparna. Välj ytterligare en gång "**-**"knappen och ställ in tiden på "**0**". Kokzonen kommer nu att fortsätta sin normala funktion.

• Minute Minder (Countdown):

Den här funktionen kan användas både med aktiverad/ deaktiverad kokzon och med Timern inställd.

-Med funktionen **Minute Minder** går det att aktivera en nedräkning som ställs in från 1 till 99 minuter.

När inställd tid har löpt ut avger spishällen en ljudsignal utan att någon av de aktiva funktionerna ändras.

Aktivering:

1- Funktionen aktiveras när spishällen är på.

2- Tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna.

3- Ställ in tiden genom att trycka på "**+**" och "**-**" knapparna inom 10 sekunder. Genom att direkt trycka på "**-**" ställs tiden in på 30 minuter.

Versionen med 3/4 kokplattor:

- Om ingen zon är aktiv eller om spishällen deaktiveras med "**ON/OFF**" knappen kommer decimalpunkten på R2 och R3 displayerna börja blinka.
- Om spishällen sätts på när funktionen **Minute Minder** är aktiv kommer ett antal nollor visas på samtliga display. Genom att trycka på "**+**" och "**-**" samtidigt kommer återstående tid att visas.
- För att visa **Minute Minders** återstående tid tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna. Återstående tid kommer att visas på "**B1**" och "**B2**" displayerna (versionen med 4 kokplattor) och på "**M2**" och "**N**" (versionen med 3 kokplattor).
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

Versionen med 2 kokplattor:

- Om Timerns "**F**" display eller spishällen deaktiveras genom att trycka på "**ON/OFF**" knappen kommer Minute Minders återstående tid att visas.
- Om **Minute Minder** och **Timern** är aktiva kommer "**F**" displayen att visa tiden som håller på att gå ut. Om det handlar om **Timer** funktionen kommer decimalpunkten blinka i den intresserade zonen.
- När tiden tar slut hörs ett aukustiskt "PIP" och Timerns display blinkar. Tryck på valfri knapp för att avbryta både ljudet och blinkiningen. Om inget görs avbryts det automatiskt efter circa 2 minuter.

För att **deaktivera Minute Minder funktionen** innan inställd tid gått ut tryck samtidigt på "**+**" och "**-**" knapparna. Välj ytterligare en gång "**-**"knappen och ställ in tiden på noll.

Kokzonen kommer nu att fortsätta sin normala funktion.
Det är möjligt att använda **Minute Minder** och **Timern** samtidigt.

• Booster (Fig.2-3-4):
Beroende på vilken modell du har kan utrustningen vara utrustad med ett **Booster-system** som medger att förkorta tillagningstiderna. Detta sker genom att en effekt som är högre än nominell effekt används under en fastställd tidsperiod.
De kokzoner som kan använda denna funktion är anvisade i Fig. 2-3-4 med bokstaven (**Z**).

1- För att aktivera den sätt på önskad zon och sätt nivån på 9.
2- Genom att trycka på "**+**"knappen kommer bokstaven "**P**" visas.

- Booster-funktionen kan aktiveras samtidigt på samtliga zoner.
- Booster-funktionen kommer att vara aktiv i ca 5 minuter och sedan gå tillbaka till nivå **9**.
- För att avbryta denna funktion välj önskad zon och tryck på "**-**"knappen tills önskad nivå uppnås.
- Samtliga manövrar bekräftas med en aukustisk "PIP"signal.
- Det är möjligt att Booster-funktionen inte aktiveras om kokzonen (indikerad med bokstaven (**Z**)) tidigare aktiverats med höga temperaturnivåer.

• Integrerad effektstyrning (Fig.5):
Varje fas (delad i två vertikala zoner: **F1** och **F2**) kan klara en maximal effekt på 3700W.
Om denna gräns överskrids, genom till exempel aktivering av Booster-funktionen, kommer mjukvaran automatiskt att sänka effekten på senast valda zon tills den når en acceptabel nivå.
Den begränsade zonens display kommer att börja blinka i ca 3 sekunder under vilka det är möjligt att ändra effektnivån.

• Underhåll (Fig.8):
Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan).
Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk.
Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. . På detta sätt undviks möjliga skador på ytan.
Använd aldrig stålull eller hårda rengöringssvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR I FALL DÄR GÄLLANDE SÄKERHETSREGLER OCH OVANSTÅENDE REGLER INTE FÖLJTS.

• **Felkoder:**

Felkod:	Beskrivning:	Möjliga orsaker:	Möjliga orsaker:
C	Kokzonen kan konfigureras om "C" lyser med fast sken.	Inget fel, användaren är i servicemenyn.	En passande kastrull måste placeras på kokzonen.
C/-	Kokzonen kommer att konfigureras om "C" blinkar. Efter en lyckad konfigurering visas "-" i motsvarande display. Om "-" inte visas kontrollera möjliga orsaker i E/5.	Användaren är i servicemenyn, inget fel.	Vänta på "-"symbolen eller avbryt konfigurationsaktiviteten genom att trycka på knappvalet och "C" kommer inte att blinka längre.
E	Ett blinkande "E" i varje kokzon betyder att samtliga konfigureringar kommer att raderas.	Användaren är i servicemenyn, inget fel.	Manuell konfiguration.
E/2	Temperaturgränserna är överskridna.	Elektroniktemperaturen för hög.	Systemet måste kylas ned.
E/3	Olämplig kastrull.	Kastrullen skapar en felaktig operationspunkt på modulen vilket kan förstöra utrustningen, t.ex IGBT.	1. Felet upphävs automatiskt efter 8 sekunder och kokzonen kan användas igen. Om liknande problem uppstår igen kan det vara nödvändigt att byta kastrull.
E/4	Ej konfigurerad induktionsmodul.	Induktionsmodulen är ej konfigurerad.	1. Radera kokplattans konfigurering och aktivera den manuella konfigureringen. 2. Starta UI servicemeny för att konfigurera induktionsmodulen.
E/5	Ingen komunikation mellan UI och induktionsmodulen.	Ingen strömtillförsel till induktionsmodulen.	Kontakta din servicetekniker.
E/6	Effektstörning.	1. Brist i effektfrekvens diagnostisering. 2. Överspänning.	Kontakta din servicetekniker.
E/8	Fläktfel.	Fläkt- eller kontrollelektronik är defekt.	Kontakta din servicetekniker.
E/9	Trasig T sensor på induktorn.	Sensorsignal utanför gällande gräns; sensor eller elektronik är defekt.	Kontakta din servicetekniker.
E/A	Hårdvarudefekt på induktionsmodul.	Defekt hårdvaruutrustning upptäckt av modulens självkontroll.	Kontakta din servicetekniker.
E/C	Konfigurationsfel.	2 kokzoner är kopplade till samma UI-element.	1. Radera nuvarande konfiguration, manuell konfiguration med servicemeny.
E/H	Fast sensorvärde.	-	Systemet måste kylas ned.

BENDROJI INFORMACIJA

Atidţiai perskaitykite điř knygelć, nes joje yra svarbios informacijos apie saugř árangos sumontavimř, naudojimř ir techninć prieţiűrř. Pasidëkite knygelć á tokiř vietř, kad galëtumëte lengvai rasti prireikus. Visus instaliavimo ir montavimo darbus (prijungimř prie elektros tinklo) turi atlikti specialistai laikydamiesi visř galiojančiř reikalavimř.

1.1 Indukcijos Principas:
Kaitinimo sistema indukcijos principu yra pagrásta fizikos dësniu – magnetine indukcija.
Esminis đios sistemos principas yra tas, kad đilumos energija iđ generatoriaus á kaitintuvř perduodama netiesiogiai (kuo đi sistema ir skiriasi nuo tradiciniř virykliř ir kaitlenčiř, ţr. Pav.1).

1.2 Privalumai:
Jei lygintumëme tradicinës elektros viryklës kaitlentć su indukcinës viryklës kaitlente, indukcinë kaitlentë yra:
- **Saugesnë:** nes stiklo temperatűra yra ţymiai maţesnë
- **Greičiau ákaista:** iki reikiamos temperatűros.
- **Daug tikslesnë:** kaitlentë akimirksniu reaguoja á komandas
- **Efektyvesnë:** 90% absorbuotos energijos transformuojama á karđtá.

Kai tik puodř ar keptuvć nuimsite nuo kaitlentës, đilumos perdavimas automatiđkai bus sustabdytas – taip be reikalo nebus eikvojama điluma.
Sistema taip pat automatiđkai nustato, kokio skersmens puodas ar keptuvë uţdëtas ant kaitlentës, ir parenka atitinkamř kaitinimo stiprumř.
Tai reiđkia, kad mes galime naudoti skirtingř dydţiř puodus ir keptuves, jei tik jie nëra daugiau kaip 10 % didesni arba daugiau kaip 40 % maţesni uţ kaitlenčiř ţymas.
Dëmesio: kaitlentës ájungti negalima tada, kai naudojate puodř ar keptuvć, kuriř skersmuo daugiau kaip 40 % maţesnis uţ ant stiklo esančiř ţymř (Pav.7B).

1.3 Virimo Ir Kepimo Indai (Pav.7A):
Gaminant maistř ant indukcinës viryklës naudojama magnetinë trauka karđčiui generuoti. Todël naudojamř indř sudëtyje turi bűti geleţies. Patikrinkite ar indas, kuriuo ketinate naudotis yra magnetiđkas.

Svarbu:
Tam, kad neapgadintumëte kaitlentës pavirđiaus, nenaudokite:
- Indř, kuriř apačios nëra visiđkai plokđčios.
- Metaliniř indř emaliuotomis apačiomis.
- Nenaudokite indř, kuriř apačia nelygi, nes jos gali subraiţyti kaitlentës pavirđiř.

SU SAUGA SUSIJĆ ÁSPËJIMAI

Áranga netinka naudotis vaikams ar asmenims, kuriems reikia prieţiűros. Neleiskite vaikams ţaisti su áranga. Prieđ pradedant naudotis indukcinës viryklës kaitlente bűtina patikrinti ar đi áranga suderinama su kita áranga, tokia, kaip đirdies stimuliatoriai ar chirurginiai implantai.

Prieđ prijungiant prietaisř prie elektros maitinimo:
- Patikrinkite ar prietaiso techniniř parametř plokđtelëje (kuri yra ant apatinës prietaiso dalies) nurodyta átampa ir galia atitinka elektros maitinimo jungties ir maitinimo lizdo techninius parametrus. Jei Jums kiltř kokiř nors neaiđkumř, rekomenduojame pasikonsultuoti ar paprađyti kvalifikuoto elektriko pagalbos.

Svarbu:
- Ant kaitlentës pavirđiaus nedëkite tokiř metaliniř daiktř, kaip peiliai, đakutës, đaukđtai, dangčiai ir pan., nes jie gali ákaisti.
- Ppasinaudojć virykle jř iđjunkite iđjungimo átaisu patys – nepalikite viryklës iđjungti puodo detektoriui.
- Saugokite, kad ant kaitlentës neiđbëgtř skysčiai, nes iđbëgć skysčiai maţina karđčio perdavimř.
- Ant kaitinimo elementř nepalikite tuđčiř indř, nepalikite ájungtř kaitinimo elementř be indř ant jř.
- Kai baigsite gaminti maistř, ţemiau parodytu valdymo átaisu iđjunkite santykinć varţř.
- Niekada nenaudokite aliuminio folijos gamindami maistř đia virykle, niekada nedëkite á aliuminio folijř ávyniotř maisto produktř ant viryklës pavirđiaus. Aliuminio folija gali iđtirpti ir rimtai apgadinti árangř.
- Niekada nekaitinkite skardiniř ar indeliř su maistu jř neatidarć – skardinës ar indeliai gali sprogti! Đis áspëjimas taikytinas visř tipř kaitlentëms.
- Padidinta galia, pavyzdžiui, Booster funkcija negali būti naudojama tam tikriems skysčiams (pav., kepimo aliejui) kaitinti. Stiprus kaitinimas gali būti pavojingas. Šiuo atveju rekomenduojama naudoti mažesnę galią.
- Virimo indai turi būti pastatomi tiesiai ant kaitlentės ir tiksliai kaitvietės viduryje. Jokiu būdu nedėkite kitų daiktų tarp puodo ir kaitlentės.
- Padidėjus temperatūrai, įrenginys automatiškai mažina kaitvietės galią.
- Dirbdami, atkreipkite dėmesį į lengvai pasiekiamas įrenginio dalis ir būkite atsargūs, nes jos įkaista.
- Venkite skysčių, pavyzdžiui, aliejaus ir kitų rūšių riebalų išsiliejimo, nes šie skysčiai gali sukelti gaisrą.
- Nebandykite gesinti gaisro vandeniu. Išjunkite kaitlentę ir uždenkite liepsną dangčiu arba priešgaisriniu uždangalu.
- Nepalikite jokių daiktų kaitlentėje, nes jie gali sukelti gaisrą.
- Pažeistus kabelius gali keisti kvalifikuotas personalas arba techninės pagalbos tarnybos specialistas.

Dėmesio: draudţiama naudoti garais valančius prietaisus.
Dėmesio: jei pastebëtumëte, kad pavirđius átrűko, iđjunkite árangř tam, kad apsisaugotumëte nuo elektros đoko.
Dėmesio: įrenginys neturi būti įjungiamas, naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Prietaisas atitinka Europos direktyvř EC/2002/96 dël elektrinës ir elektroninës árangos atliekř (EEÁA). Uţtikrindamas tinkamř prietaiso iđmetimř vartotojas padeda iđvengti galimos ţalos aplinkai ar ţmoniř sveikatai.

Gaminio ţymejimas ar lydinčiuose dokumentuose esantis simbolis nurodo, kad đio prietaiso negalima iđmesti drauge su namu điukđlemis ir ji butina pristatyti i atitinkamř surinkimo punktř, iđ kurio bus paskirstomi elektriniu ir elektroniniu prietaisu perdirbimui. Pagal galiojančias taisykles prietasisas turi buti iđardytas. Del informacijos ape đio prietaiso paruođimř ir perdirbimo procesř kreipkites i atitinkamř vietinć imonć, điukđliu iđveţimo tarnybř ar parduotuvć, kurioje isigijote prekć.

INSTALIAVIMO INSTRUKCIJOS

Điose instrukcijose pateikta informacija apie árangos sumontavimŕ ir instaliavimŕ, reguliavimŕ ir techninć prieţiűrŕ pagal galiojančius ástatymus ir teisës aktus.

Ámontavimas (Pav.6):
Đis prietaisas pritaikytas ámontavimui á baldus - ţr. atitinkamŕ paveikslëlá. Ant montavimo skylës krađtř ties visu kaitlentës perimetru uţtepkite hermetizavimo priemonës (informacija apie dydţius – ţr. Pav.6B). Prietaisŕ pritvirtinkite 4 specialiais fiksatoriais priverţdami juos pagal kaitlentës virđaus gylá (Pav.6A). Jei, sumontavus árangŕ á vietŕ, jos apačia bus atvira, reikës uţdëti ir pritvirtinti apsauginá gaubtŕ "**G**" (Pav.9A) iđlaikant montavimo atstumus (Pav.9B). Jei kaitlentë montuojama virđ orkaitës, orkaitës gaubto naudoti nereikia (Pav.10A-10B).

SVARBU: jei po indukcine kaitlente yra sumontuota orkaitë, rekomenduojame sumontuoti auđinimo ventiliatorř. Jokiais bűdais nejunkite indukcinës kaitlentës jei atliekami **KAITINIMO** pavirđiaus valymo darbai.

Áspëjimas: tam, kad bűtř uţtikrinta kuo didesnio oro kiekio cirkuliacija, atstumas tarp indukcinës kaitlentës ir po ja sumontuoto prietaiso turi bűti ne maţiau **40 mm** (Pav.10B). Bet kuriuo atveju bűtina uţtikrinti gerŕ árangos vëdinimŕ. Tam, kad oras galëtř gerai cirkuliuoti, virtuvës balduose, á kuriuos montuojama áranga, turi bűti padarytos specialios skylës (Pav.9A-10A), kuriř diametrai nurodyti Pav.7B-8B.

Elektros jungtys (Pav.2B-3B):
Prieđ sujungdami elektros jungtis patikrinkite, ar:
- áţeminimo kabelis yra 2 cm ilgesnis uţ kitus laidus;
- ar sistemos techniniai parametrai atitinka parametrus nurodytus ant plokđtelës, pritvirtintos apatinëje árangos dalyje;
- ar sistema turi tinkamŕ áţeminimŕ, kuris nustatytas galiojančiuose ástatymuose ir teisës aktuose.

Jei su prietaisu nëra elektros maitinimo kabelio, naudokite đá kabelio tipŕ:
"**H05V2V2-F**", tinkantá iki 6400 vatř galingumui. Kabelio skerspjűvio plotas turi bűti ne maţesnis kaip 2,5 mm˛ arba 4 mm˛, kai galingumas didesnis. Kabelio ir aplinkos temperatűros skirtumas niekada neturi bűti didesnis kaip 50°C. Đis prietaisas dirba prijungtas prie elektros đaltinio, todël turi bűti sumontuotas daugiapolis jungiklis, kur tarpai tarp kontaktř turi bűti ne maţesni kaip 3 mm. Jungiklis turi atitikti ant prietaiso duomenř lentelës nurodytŕ apkrovŕ ir visas taikomas taisykles (geltonas/ţalias áţeminimo laidas neturi bűti jungiamas prie jungiklio). Sumontavus visŕ sistemŕ, daugiapolis jungiklis turi bűti lengvai ir greitai pasiekiamas.

NAUDOJIMASIS IR TECHNINË PRIEŢIŰRA

• Naudojimas (Pav.2):
A = ĮJ./IŠJ. mygtukas
B = Kaitvietės displėjus
C = Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
D = Mygtukas "**-**" / Mygtukas "**-**" **Laikmatis**
E = Mygtukas "**+**" / Mygtukas "**+**" **Laikmatis**
F = Laikmačio displėjus
I = Dešimtųjų skyrimo ženklas

• Naudojimas (Pav.3):
A = ĮJ./IŠJ. mygtukas
B = Kaitvietės displėjus
B1= Kaitvietės ekranas **R2 - Laikmačio ekranas**
B2= Kaitvietės ekranas **R3 - Laikmačio ekranas**
C = Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
D = Mygtukas "**-**" / Mygtukas "**-**" **Laikmatis**
E = Mygtukas "**+**" / Mygtukas "**+**" **Laikmatis**
I = Dešimtųjų skyrimo ženklas

• Naudojimas (Pav.4):
A = ĮJ./IŠJ. mygtukas
M1= Kaitvietės ekranas **R1**
M2= Kaitvietės ekranas **R2 - Laikmačio ekranas**
M3= Kaitvietės ekranas **R3**
N = Laikmačio displėjus
C = Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
D = Mygtukas "**-**" / Mygtukas "**-**" **Laikmatis**
E = Mygtukas "**+**" / Mygtukas "**+**" **Laikmatis**
I = Dešimtųjų skyrimo ženklas

- Norėdami įjungti kaitlentę, paspauskite **ĮJ./IŠJ.** mygtuką, visuose ekranuose pasirodys nuliai ir mirksintys dešimtųjų skyrimo ženklai (taškai) apytiksliai 20 sekundžių.
Jeigu per šį laiką nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė išsijungs.
- Galima **įjungti vieną kaitvietę**, paspaudžiant vieną iš mygtukų "**C**".
- Ekrane pasirodys atitinkami skaitmenys. Pasirinktos kaitvietės skaitmuo bus ryškesnės spalvos, o kitų kaitviečių skaitmenų spalvos bus blyškesnės.
- Norėdami sureguliuoti kaitinimo galingumą, paspauskite mygtuką "**+**" arba "**-**".
- Paspaudžiant mygtuką "**-**", galingumo lygis persijungia į **9**.
- Jeigu maždaug per 10 sekundžių nebus atliekamas joks veiksmas, ekranas grįžta į pradinę padėtį. Kaitvietė veiks įprastu režimu.
- Jeigu kaitinimo lygis nustatomas į **0**, kaitvietė išsijungia.
- Norėdami **išjungti kaitlentę**, paspauskite atitinkamą mygtuką "**C**" ir nustatykite kaitinimo lygį į **0**.
- Ekrane pasirodys atitinkami skaitmenys. Pasirinktos kaitvietės skaitmuo bus ryškesnės spalvos, o kitų kaitvečių skaitmenų spalvos bus blyškesnės.
- Atlikus bet kokį veiksmą, įsijungia garsinis signalas (pypsėjimas).
- Jeigu išjungus kaitvietę "**C**" stiklo paviršiaus temperatūra viršija 65°C, atitinkamos kaitvietės ekrane pasirodys signalas – šviečianti raidė "**H**".

Dėmesio: siekiant išvengti elektroninės schemos pažeidimų, kaitlentėje yra įmontuota apsauga nuo perkaitimo. Jeigu valgis ruošiamas ilgą laiką ir naudojant didelę galią, įrenginys gali laikinai išjungti vieną ar daugiau įjungtų kaitviečių, kol temperatūrą pasieks nustatytą standartinį lygį. Šiuo atveju laikinai išjungtos kaitvietės displėjuje pakaitomis mirksi galios lygis ir **E/2** simbolis. Šie parametrai nustoja mirksėti, įsijungus kaitvietei.

• Užrakto funkcija:
Siekiant išvengti, kad kaitlente pasinaudotų vaikai arba priežiūros reikalaujantys žmonės, galima užblokuoti visas jos funkcijas, atlikus šiuos veiksmus:

1- Įjunkite kaitlentę (jeigu ji išjungta), paspausdami **ĮJ./IŠJ.** mygtuką. Kaitvietės turi būti išjungtos.
2- Vienu metu paspauskite mygtuką "**-**" ir R2 kaitvietės (2 pav.) arba R4 kaitvietės (3 pav.) arba R3 kaitvietės (4 pav.) mygtuką, priklausomai nuo Jūsų įrenginio modelio.
3- Paspauskite dar kartą tik R2 kaitvietės (2 pav.) arba R4 kaitvietės (3 pav.) arba R3 kaitvietės (4 pav.) mygtuką, priklausomai nuo Jūsų įrenginio modelio.

Ekrane pasirodys raidė "**L**", tai reiškia, kad funkcija yra įjungta.

Jeigu viena ar daugiau kaitviečių dar nėra ataušusios, atitinkamuose ekranuose pakaitomis bus rodomos raidės "**H**" ir "**L**".

- Norėdami **išjungti užrakto funkciją**, išjunkite kaitlentę (jeigu ji įjungta), paspausdami **ĮJ./IŠJ.** mygtuką.
- Išjungę kaitlentę, vėl įjunkite ją.
- Vienu metu paspauskite mygtuką "**-**" ir R2 kaitvietės (2 pav.) arba R4 kaitvietės (3 pav.) arba R3 kaitvietės (4 pav.) mygtuką, priklausomai nuo Jūsų įrenginio modelio.

3- Paspauskite dar kartą tik mygtuką "**-**".

- Visuose ekranuose kelioms sekundėms pasirodys nuliai.

- Jeigu kaitlentė išjungiama esant įjungtai UŽRAKTO funkcijai, tai kitą kartą įjungus kaitlentę, ji veiks anksčiau nustatytu režimu, tai yra UŽRAKTO funkcija liks įjungta.

-**ĮJ./IŠJ.** mygtukas veikia ir tuo atveju, kai yra įjungta tiek kaitlentė, tiek **užrakto** funkcija.

• Magnetinis jutiklis:

-Kaitlentėje yra įmontuotas puodų jutiklis. Jeigu puodas nuimamas nuo kaitlentės arba netinkamai pastatomas ant jos, pasirodo U simbolis.

Jeigu stiklinis paviršius dar įkaitęs, apie tai įspėja pakaitomis mirksintys H simbolis ir U simbolis.

• Saugos įtaisas (Overflow Safety Device):

Kaitlentėje yra įmontuotas saugos įtaisas, kuris perjungia visas kaitvietes į **IŠJ**. padėtį ir įjungia **apsauginį blokavimą** tuo atveju, kai ant valdymo skydelio yra skysčių arba pašalinių daiktų.

Šiuo atveju displėjuje pasirodys mirksintys Er 03 simboliai, kurie išnyksta, pašalinus daiktą arba skystį.

Kaitlentė automatiškai išsijungs.

• Laikmatis:

Pastaba: laikmačio funkcija gali būti įjungta visose kaitvietėse vienu metu.

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti laiką (nuo 1 iki 99 minučių), kuriam praėjus, pasirinkta **kaitvietė** automatiškai išsijungia.

Įjungimas:

1- Pasirinkite kaitvietę "**C**".

2- Nustatykite **kaitinimo lygį**.

3- Vienu metu paspauskite mygtukus "**+**" ir "**-**". Pradės mirksėti dešimtųjų skyrimo ženklas "**•**". Laikmačio laikas bus rodomas atitinkamuose ekranuose.

4- Per 10 sekundžių nustatykite laiką, naudodami mygtukus "**+**" ir "**-**". Iš karto paspaudžiant mygtuką "**-**", nustatoma 30 minučių trukmė.

3/4 kaitviečių versija:

- Jeigu ekrane rodomas dešimtųjų skyrimo ženklas "**•**", tai reiškia, kad laikmačio funkcija yra įjungta.
- Ruošiant maistą, anksčiau nustatytas laikmačio laikas ekrane nerodomas.
- Norint pamatyti, kiek laiko liko iki kaitvietės išsijungimo, reikia pasirinkti atitinkamą kaitvietę ir vienu metu paspausti mygtukus "**+**" ir "**-**". Ekranuose "**B1**" ir "**B2**" (4 kaitviečių versija) ir ekranuose "**M2**" ir "**N**" (3 kaitviečių versija) pasirodys likęs laikas.
- Praėjus nustatytam laikui, įsijungia garsinis signalas (pypsėjimas) ir pradeda mirksėti laikmačio ekranai. Norint išjungti garsinį signalą, reikia paspausti bet kokį mygtuką. Neišjungtas šiuo būdu garsinis signalas išsijungia, praėjus apytiksliai 2 minutėms.

2 kaitviečių versija:

- Jeigu ekrane rodomas dešimtųjų skyrimo ženklas "**•**", tai reiškia, kad laikmačio funkcija yra įjungta.
- Mirksintis dešimtųjų skyrimo ženklas parodo, kurioje kaitvietėje buvo nustatytas trumpiausias laikmačio laikas, ši kaitvietė išsijungs pirma. Laikmačio ekrane bus rodomas laikas, likęs iki sekančios kaitvietės išsijungimo.
- Norint pamatyti, kiek laiko liko iki kaitvietės išsijungimo, reikia pasirinkti atitinkamą kaitvietę ir vienu metu paspausti mygtukus "**+**" ir "**-**", laikmačio ekrane "**F**" pasirodys likęs laikas.
- Praėjus nustatytam laikui, įsijungia garsinis signalas (pypsėjimas) ir pradeda mirksėti laikmačio ekranai. Norint išjungti garsinį signalą, reikia paspausti bet kokį mygtuką. Neišjungtas šiuo būdu garsinis signalas išsijungia, praėjus apytiksliai 2 minutėms.

Norint **išjungti laikmačio funkciją prieš pasibaigiant nustatytam laikui**, reikia pasirinkti atitinkamą kaitvietę ir vienu metu paspausti mygtukus "**+**" ir "**-**". Dar kartą paspaudžiant mygtuką "**-**" laikas nustatomas į 0. Atlikus šiuos veiksmus, kaitvietė veiks įprastu režimu.

• Atgalinio skaičiavimo įtaisas:

Ši funkcija gali būti naudojama, tiek esant įjungtoms/išjungtoms kaitvietėms, tiek esant įjungtam laikmačiui.

-**Atgalinio skaičiavimo įtaisas** suteikia galimybę nustatyti atgalinio laiko skaičiavimo nuo 1 iki 99 minučių funkciją.

Praėjus nustatytam laikui, įsijungia kaitlentės garsinis signalas nesikeičiant įjungtoms funkcijoms.

Įjungimas:

1- Funkcija gali būti įjungiama tik esant įjungtai kaitlentei.

2- Paspauskite vienu metu mygtukus "**+**" ir "**-**".

3- Per 10 sekundžių nustatykite laiką, naudodami mygtukus "**+**" ir "**-**". Iš karto paspaudžiant mygtuką "-" nustatoma 30 minučių trukmė.

3/4 kaitviečių versija:

- Jeigu **ĮJ./IŠJ.** mygtukas paspaudžiamas tuomet, kai neveikia nė viena kaitvietė arba kaitlentė yra išjungta, R2 ir R3 ekranuose pradės mirksėti dešimtųjų skyrimo ženklas (taškas).
- Jeigu kaitlentė įjungiama tuomet, kai veikia atgalinio skaičiavimo funkcija, visuose ekranuose pasirodys nuliai. Paspaudžiant vienu metu mygtukus "**+**" ir"**-**", pasirodys likęs laikas.
- Norėdami pamatyti likusį **atgalinio skaičiavimo įtaiso** laiką, paspauskite vienu metu mygtukus "**+**" ir "**-**". Ekranuose "**B1**" ir "**B2**" (4 kaitviečių versija) ir ekranuose "**M2**" ir "**N**" (3 kaitviečių versija) pasirodys likęs laikas.
- Praėjus nustatytam laikui, įsijungia garsinis signalas (pypsėjimas) ir pradeda mirksėti laikmačio ekranai. Norint išjungti garsinį signalą, reikia paspausti bet kokį mygtuką. Neišjungtas šiuo būdu garsinis signalas išsijungia, praėjus apytiksliai 2 minutėms.

2 kaitviečių versija:

- Jeigu laikmačio ekranas "**F**" arba kaitlentė išjungiami **ĮJ./IŠJ.** mygtuku, ekrane rodomas likęs **atgalinio skaičiavimo įtaiso** laikas.
- Jeigu yra įjungta tiek **atgalinio skaičiavimo**, tiek **laikmačio** funkcija, ekrane "**F**" bus rodomas laikas, kuris pasibaigs anksčiau. Jeigu tai bus **laikmatyje** nustatytas laikas, atitinkamos kaitvietės ekrane mirksės dešimtųjų skyrimo ženklas.
- Praėjus nustatytam laikui, įsijungia garsinis signalas (pypsėjimas) ir pradeda mirksėti laikmačio ekranai. Norint išjungti garsinį signalą, reikia paspausti bet kokį mygtuką. Neišjungtas šiuo būdu garsinis signalas išsijungia, praėjus apytiksliai 2 minutėms.

Norint **išjungti atgalinio skaičiavimo funkciją prieš**

pasibaigiant nustatytam laikui, reikia vienu metu paspausti mygtukus "**+**" ir "**-**". Dar kartą paspaudžiant mygtuką "**-**", laikas nustatomas į nulį. Atlikus šiuos veiksmus, kaitvietė veiks įprastu režimu.
Atgalinio skaičiavimo ir **laikmačio** funkcijos gali būti naudojamos vienu metu.

• Greito įkaitinimo (Booster) funkcija (Pav.2-3-4):
Priklausomai nuo Jūsų pasirinkto modelio, įrenginyje gali būti įrengta **greito įkaitinimo** sistema, suteikianti galimybę pagreitinti maisto ruošimo procesą nustatant tam tikram laikui galingumą, didesnį už nominalųjį.
Šią funkciją turinčios kaitvietės yra pažymėtos 2-3-4 pavyzdžiuose raide (**Z**).

1- Norėdami ją įjungti, įjunkite atitinkamą kaitvietę, nustatydami **9** kaitinimo lygį.
2- Paspaudus mygtuką "**+**", ekrane pasirodys raidė "**P**".

-**Greito įkaitinimo** sistema gali būti įjungiama visose šią funkciją turinčiose kaitvietėse.
-**Greito įkaitinimo** funkcija veikia apie 5 minutes, kurioms praėjus, kaitvietės persijungia į **9** kaitinimo lygį.
-Norėdami nutraukti šios funkcijos veikimą, pasirinkite atitinkamą kaitvietę ir mygtuku "**-**" nustatykite norimą kaitinimo lygį.
-Atlikus bet kokį veiksmą, įsijungia garsinis signalas (pypsėjimas).
-**Greito įkaitinimo** funkcija gali neįsijungti, jeigu prieš tai buvo nustatyta aukšta kaitvietės (pažymėtos raide (**Z**)) kaitinimo temperatūra.

• Integruotas galingumo valdymas (Pav.5):
Kiekviena sritis (kaitlentė yra padalinta vertikalia linia į dvi zonas **F1** ir **F2**) gali naudoti didžiausią 3700W galingumą.
Jeigu šis galingumo lygis viršijamas, pavyzdžiui, įjungiant greito įkaitinimo funkciją, programinė įranga automatiškai mažina anksčiau pasirinktos kaitvietės galingumą, kol bus pasiektas leistinas lygis.
Kaitvietės, kurios galingumas buvo apribotas, ekranas mirksės apie 3 sekundes. Per šį laiką galima sureguliuoti galingumo lygį.

Techninë prieţiűra (Pav.8):
Nuo kaitlentës pavirđiaus nuvalykite bet kokius maisto ar skysčiř likučius, naudokitës specialiu grandikliu jei to reikëtř. Kaitinimo pavirđiř gerai nuvalykite specialiai tam skirtomis valymo priemonëmis; valykite minkđtu skudurëliu ar popieriaus gabalëliu, po to pavirđiř nuplaukite vandeniu ir nusausinkite sausu skudurëliu. Specialiu grandikliu (papildomas árankis) nugrandykite bet kokius ant kaitlentës pavirđiaus iđtirpusius aliuminio folijos ar plastmasës gabalëlius ar iđsilydţiusio cukraus ar iđsilydţiusiř konditerijos gaminiř likučius. Taip apsaugosite kaitlentës pavirđiř nuo apgadinimř. Jokiais bűdais kaitinimo pavirđiaus nevalykite đveitimo kempinëmis ar cheminiais valikliais - specialiais orkaičiř valikliais ar dëmiř valikliais.

GAMINTOJAS ATSIRIBOJA NUO BET KOKIOS ATSAKOMYBËS, SUSIJUSIUS SU ŢALA ÁRANGAI, KURI BUVO PADARYTA NESILAIKANT INSTRUKCIJOJE PATEIKTŘ NURODYMŘ IR ÁSPËJIMŘ.

• **Klaidų kodai:**

Klaidos kodas:	Aprašymas:	Galimos priežastys:	Klaidų šalinimas:
C	Kaitvietė gali būti konfigūruojama tuomet, kai yra statinė raidė “C”.	Tai ne klaida, vartotojas yra tarnybiniame meniu.	Kaitvietėje turi būti naudojamas tinkamas virimo puodas.
C/-	Kaitvietė bus konfigūruojama tuomet, kai mirksi “C”. Jeigu konfigūravimas atliktas sėkmingai, ekrane pasirodys simbolis “-”. Jeigu ekrane nepasirodo simbolis “-”, prašome perskaityti E/5 skyrių “Galimos priežastys”.	Tai ne klaida, vartotojas yra tarnybiniame meniu.	Palaukite, kol pasirodys simbolis “-” arba nutraukite konfigūravimo procesą, paspausdami atitinkamą mygtuką, raidė “C” nustos mirksėti.
E	Jeigu visų kaitviečių ekranuose mirksi raidė “E”, tai reiškia, kad visi konfigūravimo procese nustatyti parametrai buvo pašalinti.	Tai ne klaida, vartotojas yra tarnybiniame meniu.	Konfigūravimas rankiniu būdu.
E/2	Buvo viršytos temperatūros ribos.	Per aukšta elektroninė temperatūra.	Sistema turi ataušti.
E/3	Netinkamas virimo puodas.	Virimo puodas sukuria modulyje netinkamo veikimo tašką, tai gali sukelti tokių įtaisų, kaip IGBT tranzistorius, gedimą.	1. Klaida automatiškai pašalinama, praėjus 8 sekundėms, ir kaitvietė gali būti vėl naudojama. Jeigu pasireiškia kitos klaidos, reikia pakeisti virimo puodą.
E/4	Indukcinis modulis nėra konfigūruotas.	Indukcinis modulis nėra konfigūruotas.	1. Pašalinkite konfigūravimo metu nustatytus parametrus ir atlikite konfigūravimą rankiniu būdu. 2. Pasirinkite UI (vidinio bloko) tarnybinę meniu, norėdami atlikti indukcinio modulio konfigūravimą.
E/5	Nėra ryšio tarp UI (vidinio bloko) ir indukcinio modulio.	Nėra indukcinio modulio elektros maitinimo.	Susisiekite su techninės pagalbos tarnyba.
E/6	Maitinimo sistemos veikimo triktys.	1. Pagrindinio maitinimo nustatymo sutrikimai. 2. Viršįtampis.	Susisiekite su techninės pagalbos tarnyba.
E/8	Ventiliatoriaus gedimas.	Pažeistas ventiliatorius arba elektroninis kontrolės įtaisas.	Susisiekite su techninės pagalbos tarnyba.
E/9	Pažeistas induktoriaus jutiklis T.	Jutiklio signalas už leistinų ribų. Pažeistas elektroninis jutiklis.	Susisiekite su techninės pagalbos tarnyba.
E/A	Pažeista indukcinio modulio aparatinė įranga.	Modulio savikontrolės sistemos nustatytas aparatinės įrangos įtaiso sutrikimas.	Susisiekite su techninės pagalbos tarnyba.
E/C	Konfigūravimo problema.	2 kaitvietėms buvo suteiktas tas pats UI (vidinio bloko) elementas.	Pašalinkite rankinio konfigūravimo metu nustatytus parametrus, naudodami tarnybinę meniu.
E/H	Nuolatinės reikšmės jutiklis.	-	Sistema turi ataušti.

ЗАГАЛЬНІ ЗАУВАЖЕННЯ

Уважно прочитайте вміст даного буклету, у якому надані важливі вказівки, що стосуються безпеки установки, використання і обслуговування. Зберігайте буклет для будь-якої можливої подальшої консультації. Всі дії, що відносяться до установки (електричні з'єднання) мають здійснюватися тільки кваліфікованим персоналом у відповідності до діючих норм.

1.1 Принципи індукції:
Індукційна технологія приготування базується на фізичному явищі магнітної індукції. Основна характеристика цієї технології полягає у безпосередній передачі енергії від генератора на каструлю (на відміну від традиційних варильних поверхонь, див. Мал.1).

1.2 Переваги:
У порівнянні з електричними варильними поверхнями ваша індукційна панель:
- **Безпечніша:** скляна поверхня нагрівається менше.
- **Швидша:** менший час нагріву продуктів.
- **Точніша:** варильна панель негайно реагує на команди.
- **Ефективніша:** 90% вживаної енергії перетворюється на тепло.

Більш того, відразу ж після зняття каструлі з панелі припиняється подача тепла, запобігаючи непотрібним витратам. Системою автоматично розпізнається діаметр кожної каструлі, щоб застосувати відповідний рівень потужності. Це дозволяє використовувати каструлі різних розмірів за умови не перевищення діаметру на 10% або зменшення на 40% відповідно до сериграфічної схеми на варильній панелі (Мал.7B).
Увага: якщо діаметр використовуваної каструлі є менший за 40% відповідно до сериграфічної схеми на варильній панелі, зона приготування може не увімкнутися.

1.3 Посуд для приготування (Мал.7А):
Під час індукційного приготування для генерації тепла застосовується магнетизм. Тобто, посуд має бути виготовлений з матеріалів, які містять залізо. Ви можете перевірити матеріали вашого посуду за допомогою простого магніту.

Важливо:
Щоб не ушкодити непоправно варильну поверхню, забороняється застосовувати:
- посуд з нерівним дном.
- металевий посуд з емальованим дном.
- посуд з шорстким дном, який може пошкрябати поверхню варильної панелі.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Даний пристрій не призначений для використання дітьми або недієздатними особами.
Стежте, щоб діти не грали з пристроєм.
Для осіб що носять кардіостимулятори і активні прилади, перед використанням індукційної поверхні важливо перевірити, що даний стимулятор є сумісним з пристроєм.

Перед підключенням моделі до мережі електроживлення:
- перевірте заводську табличку з даними (розташовану позаду приладу), щоб переконатися, що напруга і потужність відповідають напрузі і потужності в мережі, а сполучне гніздо їм підходить У випадку сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

Увага:
- Не можна залишати металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки або кришки на робочій поверхні, так як вони можуть розігріватися.
- Після використання, вимкніть робочу поверхню за допомогою її блоку управління, не сподіваючись на автоматичну роботу чутливого елемента, що реагує на наявність посуду.
- Уникайте збігання рідини, тому під час кип'ятіння або нагріву рідин, зменшуйте подачу тепла.
- Не залишайте включені нагрівальні елементи з порожніми каструлями та сковородами або взагалі без посуду.
- По закінченню приготування їжі, вимкніть відповідну зону за допомогою команди, яка вказана нижче.
- Для приготування їжі ніколи не використовуйте алюмінієву фольгу, або продукти упаковані безпосередньо у неї. Алюміній може розплавитися та безповоротно пошкодити Ваш пристрій.
- Ніколи не розігрівайте консервних банок із жерсті з продуктами харчування не відкривши їх попередньо: може вибухнути! Це попередження стосується всіх інших робочих поверхонь для приготування їжі.
- Підвищена потужність, наприклад, функція Booster, не може використовуватися для нагріву деяких рідких речовин (олії для фритюру, тощо). Надмірний нагрів може бути небезпечний. У таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність.
- Ємності слід встановлювати безпосередньо на варильну поверхню і обов'язково по центру. Ні в якому разі не вставляйте сторонні предмети між каструлею і варильною поверхнею.
- У ситуаціях підвищеної температури прилад автоматично зменшує потужність в зонах нагріву.
- Будьте обережні з легко доступними частинами приладу, які під час роботи нагріваються до високих температур.
- Не допускайте витікання рідких продуктів, наприклад, олії або жирів, тому що вони є джерелом пожеж.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Перш за все, вимкніть поверхню і покрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.
- Не залишайте речей на варильній поверхні, щоб не викликати пожеж.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити, звернувшись до кваліфікованого фахівця або сервісної служби.

Увага: Забороняється користуватися паровим очисником.
Увага: Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
Увага: Неможливо увімкнення приладу за допомогою пульта ДК або з дистанційного таймера.

Даний пристрій маркований у відповідності до Європейської Директиви 2002/96/ЕС, Електричне та електронне обладнання, що підлягає утилізації (WEEE). Пересвідчившись самому, що продукт утилізується належним чином, споживач також робить свій внесок щодо попередження потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людини.

Символ на виробі або супровідній документації означає, що до даного продукту не можуть застосовуватися норми як до побутових відходів, але він має бути доставлений у відповідний пункт для збору для утилізації електричної та електронної апаратури. Керуйтеся відповідними місцевими нормами щодо утилізації відпрацьованих матеріалів. Для подальшої інформації про обробку, відновлення й рециклювання цього виробу, зверніться до відповідного місцевого відділу, служби по збиранню побутових відпрацьованих матеріалів або торговельної точки, де був придбаний даний виріб.

ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

Дані інструкції з установки призначені для кваліфікованого спеціаліста з монтажу і виконують функцію посібника з установки, регулювання та обслуговування у відповідності з законами та діючими нормами.

Розміщення (Мал.6):
Даний електропобутовий прилад створений так, щоб його можна було вбудувати у робочу поверхню, як показано на відповідному малюнку.
Розмістіть герметизуючу мастику, що входить до комплекту постачання, вздовж внутрішнього периметру поверхні для приготування їж та приклейте її в отвір для вбудування (розмір розрізу Мал.6B).
Зафіксуйте електроприлад на робочій поверхні за допомогою 4 стійок, повертаючи його згідно товщині самої поверхні (Мал.6A).
Якщо нижня частина пристрою після установки має нормальний доступ, необхідно встановити розділювальну панель **G** (Мал.9A), з урахуванням зазначених відстаней (Мал.9B).
Якщо пристрій встановлюється над духовкою, в панелі немає потреби (Мал.10A - 10B).

Увага: якщо духовка розміщена під індукційною поверхнею, бажано, щоб вона мала вентилятор охолоджування. Не користуйтеся індукційною поверхнею, коли працює **ПІРОЛІТИЧНЕ** очищення.

Увага: для забезпечення належної циркуляції свіжого повітря необхідно дотримуватися мінімальної відстані у **40 мм** між модулем та будь-яким пристроєм, встановленим нижче індукційної поверхні (Мал.10B). У будь-якому випадку необхідно забезпечити адекватну вентиляцію.
Щоб забезпечити циркуляцію свіжого повітря, необхідно мати отвори у кухонних меблях (Мал.9A -10A), у відповідності до розмірів, вказаних на Мал.9B - 10B.

Електричні з'єднання (Мал.2B - Мал.3B):
Перед виконанням електричних з'єднань треба пересвідчитися, що:
- електричний кабель для заземлення є на 2 см довшим за інші кабелі;
- характеристики установки є такими, що відповідають даним в заводській табличці на нижній частині робочої поверхні;
- установка забезпечена ефективним заземленням, у відповідності до всіх норм та діючих законів.

Якщо електропобутовий прилад не оснащений шнуром, використовуйте тип:
"**H05V2V2-F**" для потужності до 6400 Вт, перетин проводу має бути не меншим за 2.5 мм^2, а для більшої потужності він має становити 4 мм^2.
Слідкуйте, щоб температура шнуру, в будь-якій його частині, не досягала б температури на 50°C вище за температуру навколишнього середовища. Прилад потребує під'єднання до електричної мережі, здійсніть його через двополюсний вимикач з мінімальною відстанню у 3 мм між контактами, який розрахований на навантаження, вказане в заводській табличці і який відповідає всім діючим нормам (провідник заземлення жовтий/зелений не може перериватися перемикачем). Закінчивши установку обладнання, переконайтеся, що двополюсний вимикач залишається доступним.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

• Використання (Мал.2):
A = Кнопка **УВІМКН/ВИМКН**
B = Дисплей **зони нагріву**
C = Кнопка вибору **зони нагріву**
D = Кнопка "**-**" / Кнопка "**-**" **Таймер**
E = Кнопка "**+**" / Кнопка "**+**" **Таймер**
F = Дисплей таймера
I = Індикатор **десяткових знаків**

• Використання (Мал.3):
A = Кнопка **УВІМКН/ВИМКН**
B = Дисплей **зони нагріву**
B1 = Дисплей **зони нагріву R2 - Дисплей Таймеру**
B2 = Дисплей **зони нагріву R3 - Дисплей Таймеру**
C = Кнопка вибору **зони нагріву**
D = Кнопка "**-**" / Кнопка "**-**" **Таймер**
E = Кнопка "**+**" / Кнопка "**+**" **Таймер**
I = Індикатор **десяткових знаків**

• Використання (Мал.4):
A = Кнопка **УВІМКН/ВИМКН**
M1 = Дисплей **зони нагріву R1**
M2 = Дисплей **зони нагріву R2 - Дисплей Таймеру**
M3 = Дисплей **зони нагріву R3**
N = Дисплей таймера
C = Кнопка вибору **зони нагріву**
D = Кнопка "**-**" / Кнопка "**-**" **Таймер**
E = Кнопка "**+**" / Кнопка "**+**" **Таймер**
I = Індикатор **десяткових знаків**

- Щоб увімкнути варильну панель, натисніть на кнопку "**УВІМКН/ВИМКН**", на усіх дисплеях протягом 20 секунд з'являються дестякові знаки, які блимають.
Якщо не виконувати ніяких дій у цей час, панель вимкнеться.
- Можна **увімкнути зону нагріву**, натиснувши на одну з кнопок "**C**".
- На дисплеї з'являються відповідні номери; активована зона відображається інтенсивніше, ніж інші.
- Щоб відрегулювати бажаний рівень потужності, натисніть на кнопки "**+**" або "**-**".
- Натискаючи на кнопку "**-**", можна встановити рівень потужності безпосередньо на **9**.
- Якщо приблизно через 10 секунд не виконуються ніякі дії, інтенсивність дисплею повертається на початковий рівень. панель продовжить нормальну роботу.
- Якщо рівень потужності налаштований на **0**, зона нагріву вимкнеться.
- Щоб **вимкнути зону нагріву** , натисніть на відповідну кнопку "**C**" і встановіть рівень нагріву на **0**.
- На дисплеї з'являються відповідні номери; активована зона відображається інтенсивніше, ніж інші.
- Всі операції супроводжуються звуковим сигналом.
- Якщо вимкнути зону нагріву "**C**" (**OFF**), температура

скляною поверхні перевищує 65°, на дисплеї активної зони почне горіти "**H**".

Зверніть увагу:
Щоб запобігти ушкодженню електронних контурів, панель оснащена системою безпеки проти перегріву. В разі тривалого використання зон нагріву з підвищеними рівнями потужності панель може тимчасово вимкнути одну або декілька зон нагріву, щоб температура повернулася на завданий рівень. На дисплеї тимчасово вимкненої зони по черзі з'являються рівень потужності і **E/2**. Блимання припиняється після відновлення роботи зони нагріву.

• Функція ключа:
Щоб запобігти використанню варильної панелі з боку дітей або осіб, які потребують нагляду, передбачена процедура блокування всіх функцій:

1- Увімкніть панель (якщо вона вимкнена) за допомогою кнопки "**УВІМКН/ВИМКН**". Зони нагріву мають бути вимкнені.

2- Натисніть одночасно на кнопку "**-**" і н кнопку зони нагріву R2 (Мал.2) або R4 (Мал.3) або R3 (Мал.4) залежно від наявної моделі.

3- Удруге натисніть тільки на кнопку зони нагріву R2 (Мал.2) або R4 (Мал.3) або R3 (Мал.4) залежно від наявної моделі.

На дисплеї з'явиться літера "**L**", вказуючи, що функція працює.
Якщо одна або декілька зон нагріву ще нагріті, на відповідний дисплеях по черзі з'являються літери "**H**" і "**L**".

- Щоб **вимкнути функцію ключа**, необхідно вимкнути (якщо увімкнена) за допомогою кнопки "**УВІМКН/ВИМКН**".
- Повторно увімкніть варильну панель.
- Натисніть одночасно на кнопку "**-**" і на кнопку зони нагріву R2 (Мал.2) або R4 (Мал.3) або R3 (Мал.4) залежно від наявної моделі.

3- Натисніть удруге тільки кнопку "**-**".

- На всіх дисплеях на декілька секунд з'являються нулі.

- Якщо вимкнути панель з увімкненою функцією КЛЮЧА, при наступному увімкненні панель матиме той же стан, тобто, з увімкненою функцією КЛЮЧА.
- Якщо варильна панель увімкнена і функція **ключа** працює, кнопкою **УВІМКН/ВИМКН** можна користуватися все рівно.

• Магнітний пеленгатор:
- Панель оснащена пеленгатором каструль. Якщо зняти каструлю або якщо каструля не є відповідною, з'являється символ U.
Якщо скляні поверхні ще нагріті, з'явиться символ H по черзі з символом U.

• O.S.D.(Пристрій проти переливання):
Панель оснащена системою безпеки, яка вимикає всі конфорки (**OFF**) і вмикає **запобіжне блокування** при виявленні рідин або зайвих речей у зоні панелі управління.
Ці символі Er 03 почнуть блимати на дисплеї до тих пір, поки речі або рідина не будуть зняті з панелі.
Панель вимкнеться автоматично.

• Таймер:
Зауваження: Таймер можна активувати на всіх зонах нагріву одночасно.
Ця функція дозволяє визначити час (від 1 до 99 хвилин) для автоматичного вимкнення обраної **зони нагріву**.

Активація:

1- Виберіть зону нагріву "**C**".

2- Завдайте **рівень нагріву**.

3- Одночасно натисніть на кнопки "**+**" і "**-**". Розпочне блимати десятковий знак "**•**". Час з Таймеру відображається на відповідних дисплеях.

4- Відрегулюйте приблизно за 10 секунд час за допомогою кнопок "**+**" і "**-**". Якщо натиснути прямо на кнопку "**-**" , час буде заданий на 30 хвилин.

Варіант з 3/4 конфорками:

- Якщо на дисплеї відображається десятковий знак "**•**", таймер активований.
- Під час готування попередньо заданий час з Таймером не відображається.
- Щоб відобразити час, який залишився за таймером у зоні нагріву, необхідно вибрати бажану зону нагріву і одночасно натиснути на кнопки "**+**" і "**-**". На дисплеях "**B1**" і "**B2**" (версія з 4 конфорками) і на дисплеях "**M2**" і "**N**" (версія з 3 конфорками) з'являється остаточний час.
- Після вичерпання зазначеного часу лунає звуковий сигнал в дисплей таймеру розпочинає блимати. Щоб перервати звуковий сигнал, натисніть на будь-яку кнопку. Якщо ж функцію продовжує працювати, звуковий сигнал вимкнеться приблизно через 2 хвилини.

Варіант з 2 конфорками:

- Якщо на дисплеї відображається десятковий знак "**•**", таймер активований.
- Блимання десяткового знаку вказує на зону з найменшим часом. Тому ця зона згасне першою. На дисплеї з'явиться час, який залишається до вимкнення наступної зони.
- Щоб відобразити час, що залишився за Таймером у зоні нагріву: оберіть бажану зону, одночасно натисніть на кнопки "**+**" і "**-**", поки на дисплеї таймеру "**F**" не з'явиться час, що залишився.
- Після вичерпання зазначеного часу лунає звуковий сигнал в дисплей таймеру розпочинає блимати. Щоб перервати звуковий сигнал, натисніть на будь-яку кнопку. Якщо ж функцію продовжує працювати, звуковий сигнал вимкнеться приблизно через 2 хвилини.

Щоб **вимкнути функцію Таймеру до вичерпання заданного часу**, виберіть бажану зону готування, натисніть одночасно на кнопки "**+**" і "**-**". Натиснувши удруге на кнопку "**-**", встановлюємо час на **0**. Після чого зона нагріву продовжує свою нормальну роботу.

• Зворотній відлік часу (Countdown):
Цю функцію можна використовувати як з увімкненими або вимкненими зонами нагріву, так і з працюючим таймером.
- **Minute Minder** дозволяє задати зворотній відлік часу від 1 до 99 хвилин.
Після вичерпання часу лунає звуковий сигнал, але активовані функції не змінюються.

Активація:

1- Функція активується, якщо панель увімкнена.

2- Одночасно натисніть на кнопки "**+**" і "**-**".

3- Відрегулюйте приблизно за 10 секунд час за допомогою кнопок "**+**" і "**-**". Якщо натиснути прямо на кнопку "**-**", час буде заданий на 30 хвилин.

Варіант з 3/4 конфорками:

- Якщо ніякої зони не активовано або якщо панель вимкнута, після натискання кнопки **УВІМКН/ВИМКН** дестяковий знак на дисплеях R2 і R3 розпочинає блимати.

-Якщо панель вмикається з працюючою функцією **Minute Minder**, на всіх дисплеях з'являються нулі. При одночасному натисканні на кнопки "**+**" і "**-**" відображається час, який залишився до кінця.

-Щоб відобразити час, який залишився у **Minute Minder**, одночасно натисніть на кнопки "**+**" і "**-**". На дисплеях "**B1**" і "**B2**" (версія з 4 конфорками) і на дисплеях "**M2**" і "**N**" (версія з 3 конфорками) з'являється остаточний час.

-Після вичерпання зазначеного часу лунає звуковий сигнал в дисплей таймеру розпочинає блимати. Щоб перервати звуковий сигнал, натисніть на будь-яку кнопку. Якщо ж функцію продовжує працювати, звуковий сигнал вимкнеться приблизно через 2 хвилини.

Варіант з 2 конфорками:

-Якщо відображається "**F**" на Таймері або якщо панель вимикається за допомогою кнопки **УВІМКН/ВИМКН**, можна побачити час, який залишився **Minute Minder**.

-Якщо активований зворотній відлік часу **Minute Minder** і **Таймер**, на дисплеї "**F**" відображається час, близький до вичерпання. Якщо йдеться про функцію **Таймера**, блимає десятковий знак в обраній зоні.

-Після вичерпання зазначеного часу лунає звуковий сигнал в дисплей таймеру розпочинає блимати. Щоб перервати звуковий сигнал, натисніть на будь-яку кнопку. Якщо ж функцію продовжує працювати, звуковий сигнал вимкнеться приблизно через 2 хвилини.

Щоб **достроково вимкнути функцію зворотного відліку часу Minute Minder**, одночасно натисніть на кнопки "**+**" і "**-**". Натиснувши удруге на кнопку "**-**", встановлюємо час на нуль. Після чого зона нагріву продовжує свою нормальну роботу.

Можна використовувати зворотній відлік часу **Minute Minder** і **Таймер** одночасно.

• Бустер (Мал.2-3-4):

Залежно від наявної моделі прилад оснащений системою **Бустер**, яка дозволяє прискорити час готування, використовуючи потужність вище номінальної за визначений проміжок часу.

Зони нагріву, оснащені цією функцією, вказані на Мал.2-3-4 літерою (**Z**).

1- Щоб увести цю функцію в дію, увімкніть зону нагріву, встановивши рівень потужності на **9**.

2- При натисканні на кнопку "**+**" на дисплеї відображається літера "**P**".

-Функцію **Бустер** можна активувати одночасно на всіх увімкнених зонах.

-Функція **Бустер** працює приблизно 5 хвилин, після закінчення котрих готування відбуватиметься на рівні **9**.

-Щоб перервати цю функцію, натисніть на зону нагріву і на кнопку "**-**", доки не з'явиться бажаний рівень.

-Всі операції супроводжуються звуковим сигналом.

-**Бустер** може не активуватися, якщо зона нагріву (вказана літерою (**Z**)) була попередньо увімкнена на високій температурі.

• Управління потужністю (Мал.5):

Кожна фаза (вона підрозділена на дві зони вертикальною лінією: **F1** і **F2**) може досягати максимальної потужності у 3700 Вт.

Якщо вона перевищується, наприклад, через увімкнення Бустеру, програма автоматично зменшує потужність в попередньо обраній зоні, щоб залишатися у дозволеній межі.

Дисплей зони з обмеженою потужністю почне блимати протягом приблизно 3 секунд. У цей час можна змінити рівень потужності.

Обслуговування (Мал.8):

Видаляйте можливі залишки їжі та краплі жиру з нагрівальної поверхні за допомогою спеціального шкребка, що постачається за замовленням. Ретельно очищайте гарячу зону нагрівання, використовуючи SIDOL, STAHLFIX або подібні засоби та паперовий рушник, після чого обполосніть водою та витріть насухо чистою тканиною. За допомогою спеціального шкребка (опція), негайно видаляйте з гарячої зони нагрівання частки алюмінієвої фольги та пластмаси, які потрапили випадково та розплавилися, а також залишки цукру або продуктів харчування, що містять цукор. Таким чином уникають будь-якого пошкодження поверхні. Забороняється використовувати абразивні губки або агресивні хімічні засоби, такі як спреї для духовки, або засоби для видалення плям.

ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ЖОДНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ У ВИПАДКУ, НЕДОТРИМАННЯ ЗАГАЛЬНИХ ПРАВИЛ БЕЗПЕКИ І ВИЩЕВКАЗАНИХ НОРМ.

• **Коди несправностей:**

Код несправності:	Опис:	Можливі причини	Усунення несправностей:
C	Зону нагріву можна налаштувати в разі, якщо є статична “C”.	Не йдеться про несправність, користувач знаходиться у сервісному меню.	У зоні нагріву має знаходитися відповідна каструля.
C/-	Зона нагріву налаштовується в разі літери “C”, яка блимає. Після успішного налаштування на дисплеї з'явиться “-”. Якщо “-” не з'являється, будь ласка, зверніться до розділу “Можливі причини” у E/5.	Не йдеться про несправність, користувач знаходиться у сервісному меню.	Дочекайтеся появи символу “-” або скасування операцій з налаштування, натиснувши на обрану кнопку, і літера “C” більш не блиматиме.
E	Блимальна “E” у кожній зоні нагріву вказує на те, що всі налаштування скасовані.	Не йдеться про несправність, користувач знаходиться у сервісному меню.	Ручне налаштування.
E/2	Перевищена температурна межа.	Температура в електронному контурі занадто висока.	Система має охолонути.
E/3	Невідповідна каструля.	Каструля генерує у модулі точку неправильного функціонування, яка може ушкодити такі пристрої, як IGBT.	1. Помилка автоматично скасовується через 8 секунд и зону нагріву можна знову використовувати. При появі інших кодів несправності необхідно замінити каструлю.
E/4	Індукційний модуль не налаштований.	Індукційний модуль не налаштований.	1. Скасуйте налаштування варильної панелі і активуйте ручне налаштування. 2. Запустіть сервісне меню UI, щоб налаштувати індукційний модуль.
E/5	Немає зв'язку між UI і індукційним модулем.	Відсутність електричного живлення на індукційному модулі.	Зв'яжіться з Сервісною службою.
E/6	Інтерференція з системою живлення.	1. Несправність у контрольному пристрої основного живлення. 2. Перенапруга.	Зв'яжіться з Сервісною службою.
E/8	Поламка вентилятора.	Несправний вентилятор або пристрій електронного контролю.	Зв'яжіться з Сервісною службою.
E/9	Дефектний датчик T на індукторі.	Сигнал датчика знаходиться поза дозволеною межею; несправний електронний датчик.	Зв'яжіться з Сервісною службою.
E/A	Несправність апаратного забезпечення на індукційному модулі.	Несправність в апаратному забезпеченні, знайдена системою самоперевірки модулю.	Зв'яжіться з Сервісною службою.
E/C	Проблема з налаштуванням.	2 зони нагріву присвячені одному й тому ж елементу UI.	Скасуйте поточне ручне налаштування за допомогою сервісного меню.
E/H	Датчик постійного значення.	-	Система має охолонути.

ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Prečítajte si pozorne obsah tohto návodu, pretože je zdrojom dôležitých pokynov, týkajúcich sa bezpečnosti, inštalácie, použitia a údržby. Návod uschovajte pre akúkoľvek ďalšiu konzultáciu. Všetky operácie súvisiace s inštaláciou (elektrické zapojenie) musia byť vykonané špecializovaným personálom v súlade s platnými normami.

1.1 Princíp indukcie:
Indukční varný systém využíva fyzikálny jav magnetickej indukcie.
Základnou vlastnosťou tohto systému je priamy prenos energie z generátora na hrniec (na rozdiel od klasických varných dosiek - Obr.1).

1.2 Výhody:
Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná varná doska:
- **Bezpečnejšia:** nižšia teplota na sklenom povrchu.
- **Rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedla.
- **Presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy.
- **Účinnejšia:** 90% prijatej energie sa premení na teplo.

Navyše, po odstránení hrnca z varnej plochy sa prenos tepla okamžite zastaví, aby sa zabránilo zbytočným stratám tepla.
Systém automaticky rozpozná rôzne priemery každého jednotlivého hrnca a prispôsobí pre každú veľkosť stupeň príslušného výkonu.
Toto umožňuje použiť hrnce rôznych veľkostí, ich priemer však nesmie byť väčší ako 10% alebo menší než 40% v porovnaní so šablónou vytlačenou na varnej doske (Obr.7B).
Pozor: ak používate hrnce s priemerom menším ako 40% v porovnaní so šablónou skla, môže sa stať, že sa varná zóna nezapne.

1.3 Nádoby na varenie (Obr.7A):
Indukčné varenie využíva magnetizmus na vytváranie tepla. Použité nádoby preto musia obsahovať železo. To, či je príslušný hrniec magnetický, môžete zistiť s použitím jednoduchého magnetu.

Dôležitá informácia:
Aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:
- Nádoby s nedokonale rovným povrchom.
- Kovové nádoby so smaltovaným povrchom.
- Nepoužívajte nádoby s drsným povrchom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nie je vhodné, aby toto zariadenie používali deti alebo nesvojprávne osoby.
Dávajte pozor, aby sa deti so zariadením nehrali.
Pre užívateľov srdcových strojčekov a aktívnych zariadení je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

Pred pripojením daného modelu zariadenia k elektrickému rozvodu:
- Skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený v spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon odpovedajú hodnotám rozvodu a že elektrická zásuvka odpovedá predpisom. V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

Dôležitá informácia:
- Magnetické predmety ako nože, vidličky alebo veká nesmú byť kladené na povrch varnej dosky, pretože by mohlo dôjsť k ich ohrevu.
- Po použití vypnite varnú dosku prostredníctvom ovládačov a nespoliehajte sa len na snímač kontroly prítomnosti hrncov.
- Zabráňte úniku tekutín - pri uvádzaní tekutín do varu, alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu.
- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.
- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu prostredníctvom následne uvedeného ovládacieho prvku.
- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu a takisto nikdy nekladťe priamo na varnú dosku produkty zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a trvalému poškodeniu vášho zariadenia.
- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohla by vybuchnúť! Toto upozornenie platí aj pre všetky ostatné druhy varných dosiek.
- Použitie vysokého výkonu ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon.
- Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche, a to v jej strede. V žiadnom prípade nevkladajte iné predmety medzi hrniec a varnú plochu.
- V podmienkach vysokých teplôt prístroj automaticky zníži výkon varných zón.
- Venujte pozornosť ľahko dosiahnuteľným častiam prístroja, ktoré sa zahrievajú počas používania.
- Zabráňte úniku kvapaliny, napríklad oleja alebo iných druhov tukov, pretože môže spôsobiť požiar.
- Nepokúšajte sa uhasiť oheň vodou, ale vypnite varnú plochu a zakryte plameň vekom alebo hasiacou dekou.
- Nenechávajte predmety na varnej ploche, môžu spôsobiť požiar.
- Ak je kábel poškodený, musí byť nahradený kvalifikovaným personálom alebo servisnou službou.

Upozornenie: Na čistenie zariadenia nesmie byť použitý parný čistič.
Upozornenie: Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.
Upozornenie: Prístroj sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo oddeleného diaľkového ovládania.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.

Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné sa ho zbaviť v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Za účelom získania podrobnejších informácií týkajúcich sa spracovania,

opätovného použitia a recyklácie tohoto výrobku sa obráťte na vhodný úrad s miestnou pôsobnosťou, službu zberu domového odpadu alebo obchod, kde bol tento výrobok zakúpený.

POKYNY NA INŠTALÁCIU

Tieto pokyny sú určené pre špecializovaného inštalatéra a slúžia ako návod na inštaláciu, reguláciu a údržbu v súlade s platnými zákonmi a normami.

Umiestnenie (Obr.6):
Tento elektrický spotrebič bol vyrobený tak, aby mohol byť vložený do pracovnej plochy, spôsobom znázorneným na príslušnom obrázku.
Po obvode otvoru v pracovnej ploche pripravte tesniaci materiál a vložte do otvoru samotnú varnú dosku (rozmery výrezu sú uvedené na Obr.6B).
Zaistite elektrický spotrebič na pracovnej ploche prostredníctvom 4 držiakov ich natočením príslušným spôsobom, s ohľadom na hrúbku samotnej dosky (Obr.6A).
Keď je po inštalácii spodná časť zariadenia prístupná, je potrebné vykonať montáž oddeľovacieho panelu **G** (Obr.9A) za dodržania uvedených vzdialeností (Obr.9B).
Keď je zariadenie nainštalované nad sporákom, panel nie je potrebný (Obr.10A-10B).

Dôležitá informácia: keď je sporák umiestnený pod indukčnou varnou doskou, je vhodné aby bol vybavený chladiacim ventilátorom.
Nepoužívajte indukčnú varnú dosku počas použitia **PYROLITICKÉHO** čistenia.

Upozornenie: aby bola umožnená cirkulácia čo najväčšieho množstva vzduchu, je potrebné dodržať minimálnu vzdialenosť **40 mm** medzi modulom a akýmkoľvek iným zariadením nainštalovaným pod úrovňou indukčnej varnej dosky (Obr.10B). V každom prípade je potrebné umožniť vhodnú ventiláciu. Aby bola umožnená cirkulácia čerstvého vzduchu, v kuchynskej linke musia byť vyhotovené otvory (Obr.9A-10A), pričom musia byť dodržané rozmery uvedené na Obr.9B-10B.

Elektrické zapojenie (Obr.2B-Obr.3B):
Pred vykonaním elektrického zapojenia sa uistite, že:
- elektrický kábel uzemnenia je o 2 cm dlhší ako ostatné káble;
- rozvod je v súlade s požiadavkami uvedenými na identifikačnom štítku umiestnenom na spodnej strane pracovnej plochy;
- rozvod je vybavený funkčným uzemnením, odpovedajúcim platným normám a zákonným nariadeniam.

V prípade, keď domáci elektrospotrebič nie je vybavený káblom, použite kábel typu:
"**H05V2V2-F**" pre výkon až do 6400 Watt s minimálnym prierezom vodičov 2.5 mm^2; pre vyššie výkony je potrebné použiť kábel s prierezom vodičov 4 mm^2. Teplota nesmie v žiadnom mieste presiahnuť hodnotu o 50°C vyššiu ako je teplota prostredia. Zariadenie je určené pre trvalé pripojenie k elektrickej sieti a preto je potrebné medzi spotrebič a elektrickú sieť zapojiť omnipolárny vypínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3mm, vhodný pre záťaž uvedenú na štítku a odpovedajúci platným normám (žltozelený zemniaci vodič nesmie byť prerušený prepínačom). Po ukončení inštalácie zariadenia musí byť omnipolárny vypínač ľahko prístupný.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

• Použitie (Obr.2):
A = Tlačidlo **ON/OFF**
B = Displej **varná zóna**
C = Tlačidlo pre voľbu **varnej zóny**
D = Tlačidlo "**-**" / Tlačidlo "**-**" **Timer**
E = Tlačidlo "**+**" / Tlačidlo "**+**" **Timer**
F = Displej Timer
I = Indikátor **desatinnej čiarky**

• Použitie (Obr.3):
A = Tlačidlo **ON/OFF**
B = Displej **varná zóna**
B1 = Displej **varná zóna R2 - Displej Timer**
B2 = Displej **varná zóna R3 - Displej Timer**
C = Tlačidlo pre voľbu **varnej zóny**
D = Tlačidlo "**-**" / Tlačidlo "**-**" **Timer**
E = Tlačidlo "**+**" / Tlačidlo "**+**" **Timer**
I = Indikátor **desatinnej čiarky**

• Použitie (Obr.4):
A = Tlačidlo **ON/OFF**
M1 = Displej **varná zóna R1**
M2 = Displej **varná zóna R2 - Displej Timer**
M3 = Displej **varná zóna R3**
N = Displej Timer
C = Tlačidlo pre voľbu **varnej zóny**
D = Tlačidlo "**-**" / Tlačidlo "**-**" **Timer**
E = Tlačidlo "**+**" / Tlačidlo "**+**" **Timer**
I = Indikátor **desatinnej čiarky**

- Pre uvedenie varnej plochy do funkcie stlačte tlačidlo "**ON/OFF**", na všetkých displejoch sa po dobu asi 20 sekúnd objavia nuly s blikajúcimi desatinnými čiarkami.
Pokiaľ nedôjde k vykonaniu žiadnej operácie do uplynutia tejto doby, varná plocha sa vypne.
- Je možné **zapnúť varnú plochu** zvolením jedného z tlačidiel "**C**".
- Displej zobrazí príslušné čísla; číslo zainteresovanej zóny bude zreteľnejšie, zatiaľ čo ostatné čísla budú bledšie.
- Pre reguláciu požadovaného stupňa výkonu zvoľte tlačidlá "**+**" alebo "**-**".
- Zvolením tlačidla "**-**" sa stupeň výkonu nastaví priamo na **9**.
- Ak po 10 sekundách nedôjde k vykonaniu žiadnej operácie, gradácia displeja sa vráti do pôvodného stavu. Varná plocha bude pokračovať v režime normálneho varenia.
- Ak je stupeň výkonu nastavený na **0**, varná zóna sa vypne.
- Pre **vypnutie jednej varnej zóny** zvoľte príslušné tlačidlo "**C**" a nastavte stupeň výkonu na **0**.
- Displej zobrazí príslušné čísla; číslo zainteresovanej zóny bude zreteľnejšie, zatiaľ čo ostatné čísla budú bledšie.
- Všetky operácie sú doprevádzané akustickým signálom "BIP".
- Ak sa varná zóna "**C**" uvedie do polohy **OFF** a teplota povrchu skla je vyššia ako 65°, na displeji príslušnej zóny sa zobrazí nastálo rozsvietené písmeno "**H**".

Dôležité:
Aby sa vyhlo škodám na elektronických obvodoch, je prístroj vybavený bezpečnostným systémom voči nadmernému zahrievaniu. V prípade predĺženého použitia s vysokým stupňom výkonu môže dôjsť k dočasnému vypnutiu jednej alebo viacerých zapnutých varných plôch, až kým sa teploty nevrátia na nastavené hodnoty. Na displeji dočasne vypnutej varnej zóny sa striedavo zobrazuje stupeň výkonu s **E/2**. Po opätovnej aktivácii varnej zóny táto signalizácia prestane blikať.

• Funkcia kľúč:
Aby sa vyhlo použitiu povrchu varnej plochy zo strany detí alebo osôb, vyžadujúcich si dohľad, je možné zablokovať

všetky funkcie nasledovným spôsobom:

1- Zapnite varnú plochu (ak je vypnutá) zvolením tlačidla "**ON/OFF**". Varné zóny musia byť vypnuté.

2- Stlačte súčasne tlačidlo "**-**" a tlačidlo zóny R2 (Obr.2) alebo R4 (Obr.3) alebo R3 (Obr.4) v závislosti od modelu, ktorý vlastníte.

3- Stlačte druhýkrát iba tlačidlo varnej zóny R2 (Obr.2) alebo R4 (Obr.3) alebo R3 (Obr.4) v závislosti od modelu, ktorý vlastníte.

Na displeji sa objaví písmeno "**L**" , ktoré označuje, že funkcia je aktívna.

Ak je jedna alebo viac zón ešte teplá, na displeji sa striedajú písmená "**H**" a "**L**".

- Pre **deaktiváciu funkcie kľúč** vypnite varnú plochu (ak je zapnutá) zvolením tlačidla "**ON/OFF**".
- Po vypnutí plochu opätovne zapnite.
- Stlačte súčasne tlačidlo "**-**" a tlačidlo zóny R2 (Obr.2) alebo R4 (Obr.3) alebo R3 (Obr.4) v závislosti od modelu, ktorý vlastníte.

3- Stlačte druhýkrát iba tlačidlo "**-**".

- Na všetkých displejoch sa na niekoľko sekúnd objavia nuly.

- Ak dôjde k vypnutiu plochy s funkciou KĽÚČ aktívnou, pri nasledujúcom zapnutí varnej plochy nastane rovnaká situácia, to znamená, že funkcia KĽÚČ bude aktívna.

- Ak je varná plocha zapnutá a funkcia **kľúč** je aktívna, tlačidlo **ON/OFF** funguje takisto.

• Magnetický detektor:

- Varná plocha je vybavená detektorom hrncov, pokiaľ dôjde k jeho odstráneniu alebo neúčinný, objaví sa symbol U.

Ak je povrch skla ešte teplý, objaví sa symbol H striedavo so symbolom U.

• O.S.D.(Overflow Safety Device):

Varná plocha je vybavená bezpečnostným systémom, ktorý uvádza všetky platne do pozície **OFF** a zapne **safety lock** v prítomnosti tekutín alebo predmetov v ovládacej zóne.

Na displeji sa objavia blikajúce symboly Er 03 ktoré zmiznú po odstránení predmetu alebo tekutiny.

Varná plocha sa automaticky vypne.

• Timer:

Poznámka: Timer sa môže aktivovať súčasne na všetkých varných zónach.

Táto funkcia povoľuje nastaviť čas (od 1 do 99 minút) pre automatické vypnutie zvolenej varnej zóny.

Aktivácia:

1- Zvoľte varnú zónu"**C**".

2- Nastavte **stupeň varenia**.

3- Stlačte súčasne tlačidlá "**+**" a "**-**". Začne blikať desatinná čiarka "**•**". Čas Timeru bude zobrazený na príslušných displejoch.

4- Nastavte čas do 10 sekúnd pomocou tlačidiel "**+**" a "**-**". Stlačením tlačidla "**-**" sa čas nastaví na 30 minút.

Verzia 3/4 zóny:

- Ak zobrazíte desatinnú čiarku "**•**" na displejoch, Timer je aktívny.
- Počas varenia čas, ktorý bol predtým nastavený Timerom, nebude zobrazený.
- Pre zobrazenie zvyšného času Timera jednej varnej zóny je potrebné zvoliť príslušnú varnú zónu a súčasne stlačiť tlačidlá "**+**" a "**-**". Na displejoch "**B1**" a "**B2**" (verzia 4 zóny) a displejoch "**M2**" a "**N**" (verzia 3 zóny) sa objaví zvyšný čas.
- Koniec času je signalizovaný akustickým signálom "BIP" a blikaním displejov Timeru. Pre prerušenie akustického signálu stlačte akékoľvek tlačidlo. Ak naopak necháte akustický signál vo funkcii, zhruba po 2 minútach sa deaktivuje.

Verzia 2 zóny:

- Ak zobrazíte desatinnú čiarku "**•**" na displejoch, Timer je aktívny.
- Blikajúca desatinná čiarka označuje zónu s najnižším časom Timera, teda zónu, ktorá sa vypne ako prvá. Displej Timera potom zobrazí zvyšný čas ďalšej zóny, ktorá sa má vypnúť.
- Pre zobrazenie zvyšného času Timera jednej varnej zóny: zvoľte príslušnú zónu, stlačte súčasne tlačidlá "**+**" a "**-**", potom sa na displeji Timera "**F**" objaví zvyšný čas.
- Koniec času je signalizovaný akustickým signálom "BIP" a blikaním displejov Timeru. Pre prerušenie akustického signálu stlačte akékoľvek tlačidlo. Ak naopak necháte akustický signál vo funkcii, zhruba po 2 minútach sa deaktivuje.

Pre **deaktiváciu funkcie Timer pred vypršaním nastaveného času** zvoľte príslušnú varnú zónu a stlačte súčasne tlačidlá "**+**" a "**-**". Zvolením druhýkrát tlačidla "**-**" nastavíte čas na **0**. Varná zóna bude potom pokračovať vo svojej normálnej funkcii.

• Minute Minder (Countdown):

Táto funkcia môže byť použitá ako s varnými zónami zapnutými/vypnutými, tak aj s aktivovaným Timerom.

- **Minute Minder** umožňuje nastaviť odpočet odzadu od 1 do 99 minút.

Ku koncu vypršania doby vydá plocha akustický signál bez zmeny aktívnych funkcií.

Aktivácia:

1- Funkcia je aktívna so zapnutou plochou.

2- Stlačte súčasne tlačidlá "**+**" a "**-**".

3- Nastavte čas do 10 sekúnd pomocou tlačidiel "**+**" a "**-**". Stlačením tlačidla "**-**" sa čas nastaví na 30 minút.

Verzia 3/4 zóny:

- Ak nie je aktívna žiadna zóna alebo ak je varná plocha deaktivovaná zvolením tlačidla **ON/OFF**, desatinná čiarka na displejoch R2 a R3 začne blikať.
- Ak dôjde k zapnutiu varnej plochy s aktívnou funkciou **Minute Minder** , na všetkých displejoch sa objavia nuly. Zvolením súčasne tlačidiel "**+**" a "**-**" sa zobrazí zvyšný čas.
- Pre zobrazenie zvyšného času **Minute Minder** stlačte súčasne tlačidlá "**+**" a "**-**". Na displejoch "**B1**" a "**B2**" (verzia 4 zóny) a displejoch "**M2**" a "**N**" (verzia 3 zóny) sa objaví zvyšný čas.
- Koniec času je signalizovaný akustickým signálom "BIP" a blikaním displejov Timeru. Pre prerušenie akustického signálu stlačte akékoľvek tlačidlo. Ak naopak necháte akustický signál vo funkcii, zhruba po 2 minútach sa deaktivuje.

Verzia 2 zóny:

- Ak displeje "**F**" Timera alebo varná plocha budú deaktivované zvolením tlačidla **b**, zobrazí sa zvyšný čas **Minute Minder**.
- V prípade, že sú **Minute Minder** a **Timer** aktívne, displej "**F**" bude signalizovať čas, chýliaci sa ku koncu. Ak sa jedná o funkciu **Timer**, bude blikať desatinná čiarka príslušnej zóny.
- Koniec času je signalizovaný akustickým signálom "BIP" a blikaním displejov Timeru. Pre prerušenie akustického signálu stlačte akékoľvek tlačidlo. Ak naopak necháte akustický signál vo funkcii, zhruba po 2 minútach sa deaktivuje.

Pre **deaktiváciu funkcie Minute Minder pred vypršaním nastaveného času** stlačte súčasne tlačidlá "**+**" a "**-**". Zvolením druhýkrát tlačidla "**-**" nastavíte čas na nulu. Varná zóna bude potom pokračovať vo svojej normálnej funkcii.
Je možné použiť **Minute Minder** a **Timer** súčasne.

• Booster (Obr.2-3-4):
V závislosti od modelu, ktorý vlastníte, je prístroj vybavený systémom **Booster**, ktorý umožňuje zrýchliť dobu varenia aplikovaním vyššieho výkonu ako je nominálny výkon počas presne vymedzeného časového intervalu.
Varné zóny vybavené touto funkciou sú vyznačené na Obr.2-3-4 písmenom (**Z**).

1- Pre aktiváciu zapnite príslušnú varnú zónu nastavením výkonu na **9**.
2- Zvolením tlačidla "**+**" sa na displeji zobrazí písmeno "**P**".

- Funkcia **Booster** môže byť aktivovaná na všetkých zapnutých varných zónach.
- Funkcia **Booster** bude aktívna po dobu asi 5 minút, po uplynutí ktorej bude varenie pokračovať na stupni **9**.
- Pre prerušenie tejto funkcie zvoľte príslušnú varnú zónu a tlačidlo "**-**" , až kým nenastavíte požadovaný stupeň.
- Všetky operácie sú doprevádzané akustickým signálom "BIP".
- **Booster** sa nemusí aktivovať, ak varná zóna (označená písmenom (**Z**)) bola predtým aktivovaná so značne vysokým stupňom teploty.

• Integrované riadenie výkonu (Obr.5):
Každá fáza (táto je rozdelená do dvoch zén vertikálne: **F1** a **F2**) je schopná pracovať na maximálnom výkone 3700W.
AAk dôjde k prekročeniu tejto hodnoty napríklad s funkciou Booster, software automaticky zníži výkon predtým zvolenej príslušnej zóny, až kým nebude na povolenej hodnote.
Displej zóny s obmedzeným výkonom začne blikať po dobu asi 3 sekúnd. Počas tohto intervalu je možné modifikovať stupeň výkonu.

Údržba (Obr.8):
Odstráňte prípadné zvyšky jedla a kvapky tuku z plochy varnej dosky, použitím špeciálnej škrabky, dodávanej na želanie. Čo najlepšie vyčistite ohrevný priestor s použitím SIDOLU, STAHLFIXU alebo podobných produktov, a čistiaceho papiera. Následne opláchnite vodou a osušte čistou utierkou. Prostredníctvom špeciálnej škrabky (voliteľné príslušenstvo) okamžite odstráňte z ohriateho priestoru zvyšky alobalových fólií a plastového materiálu, ktorý bol náhodne rozliaty, alebo zvyšky cukru a jedál so zvýšeným obsahom cukru. Týmto spôsobom je možné zabrániť všetkým druhom poškodenia povrchu varnej dosky. V žiadnom prípade nesmú byť na čistenie varnej dosky používané abrazívne špongie alebo leptavé chemické produkty, ako napr. sprej alebo prípravky na odstraňovanie škvŕn.

VÝROBCA NEPONESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADE NEDODRŽANIA VYŠŠIE UVEDENÝCH BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV.

• **Kódy chyby:**

Kódy chyby:	Popis:	Možné príčiny:	Náprava chyby:
C	Varná zóna môže byť konfigurovaná v prípade, že je zobrazené statické písmeno "C".	Nejedná se o chybu; užívateľ sa nachádza v obslužnom menu.	Na varnú zónu musíte umiestniť vhodný hrniec.
C/-	Varná zóna bude konfigurovaná, ak sa objaví blikajúce písmeno "C". Po správne vykonanej konfigurácii sa na displeji objaví "-". V prípade, že nedôjde k zobrazeniu "-", konzultujte "Možné príčiny" v E/5.	Nejedná se o chybu; užívateľ sa nachádza v obslužnom menu.	Počkajte na symbol "-" alebo prerušte konfigurovanie stlačením zvoleného tlačidla a písmeno "C" prestane blikať.
E	Blikajúce "E" na každej varnej zóne označuje, že všetky konfigurácie boli vymazané.	Nejedná se o chybu; užívateľ sa nachádza v obslužnom menu.	Ručná konfigurácia.
E/2	Boli prekročené teplotné limity.	Elektronická teplota príliš vysoká.	Systém musí vychladnúť.
E/3	Nevhodný hrniec.	Hrniec spôsobuje nevhodné fungovanie modulu, ktoré môže zničiť zariadenie ako IGBT.	1. Chyba sa automaticky vymaže po 8 sekundách a varná zóna sa môže opäť používať. V prípade výskytu ďalších chýb je nevyhnutné hrniec vymeniť.
E/4	Indukčný modul nie je konfigurovaný.	Indukčný modul nie je konfigurovaný.	1. Vymažte konfiguráciu varnej zóny a aktivujte ručné konfigurovanie. 2. Spustite obslužné menu UI pre konfiguráciu indukčného modulu.
E/5	Chýba komunikácia medzi UI a indukčným modulom.	Chýba elektrické napájanie indukčného modulu.	Kontaktujte technickú službu.
E/6	Rušenie na napájacom systéme.	1. Porucha detekcie hlavného napájania. 2. Prepätie.	Kontaktujte technickú službu.
E/8	Porucha ventilátora.	Ventilátor alebo elektronická kontrola poruchové.	Kontaktujte technickú službu.
E/9	Porucha senzora T na induktore.	Signál senzora je mimo platného rozsahu; elektronický senzor je poruchový.	Kontaktujte technickú službu.
E/A	Porucha hardwaru na indukčnom module.	Porucha zariadenia hardwaru, zistená systémom autokontroly modulu.	Kontaktujte technickú službu.
E/C	Problém konfigurácie.	2 varné zóny boli priradené rovnakému prvku UI.	Vymažte aktuálnu konfiguráciu ručne v obslužnom menu.
E/H	Senzor pevnej hodnoty.	-	Systém musí vychladnúť.



3LIP0353